I **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso

D **GLASKERAMIK-KOCHFELD** - Gebrauchsanweisung

E **PLACA VITROCERÁMICA** - Instrucciones de uso

F **TABLE VETROCERAMIQUE**- Notice d'utilisation

GB **GLASS CERAMIC HOB** - Operating instructions

NL **GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT** - Gebruiksaanwijzing

P **PLACA EM VITROCERÂMICA** - Instruções para a utilização

DK **GLASKERAMISK KOGEPLADE** - Brugsanvisning

FIN **LASIKERAAMINEN KEITTOTASO** - Käyttöohjeet

N **GLASSKERAMIKKTOPP** - Bruksanvisning

S **GLASKERAMIKHÄLL** - Bruksanvisning

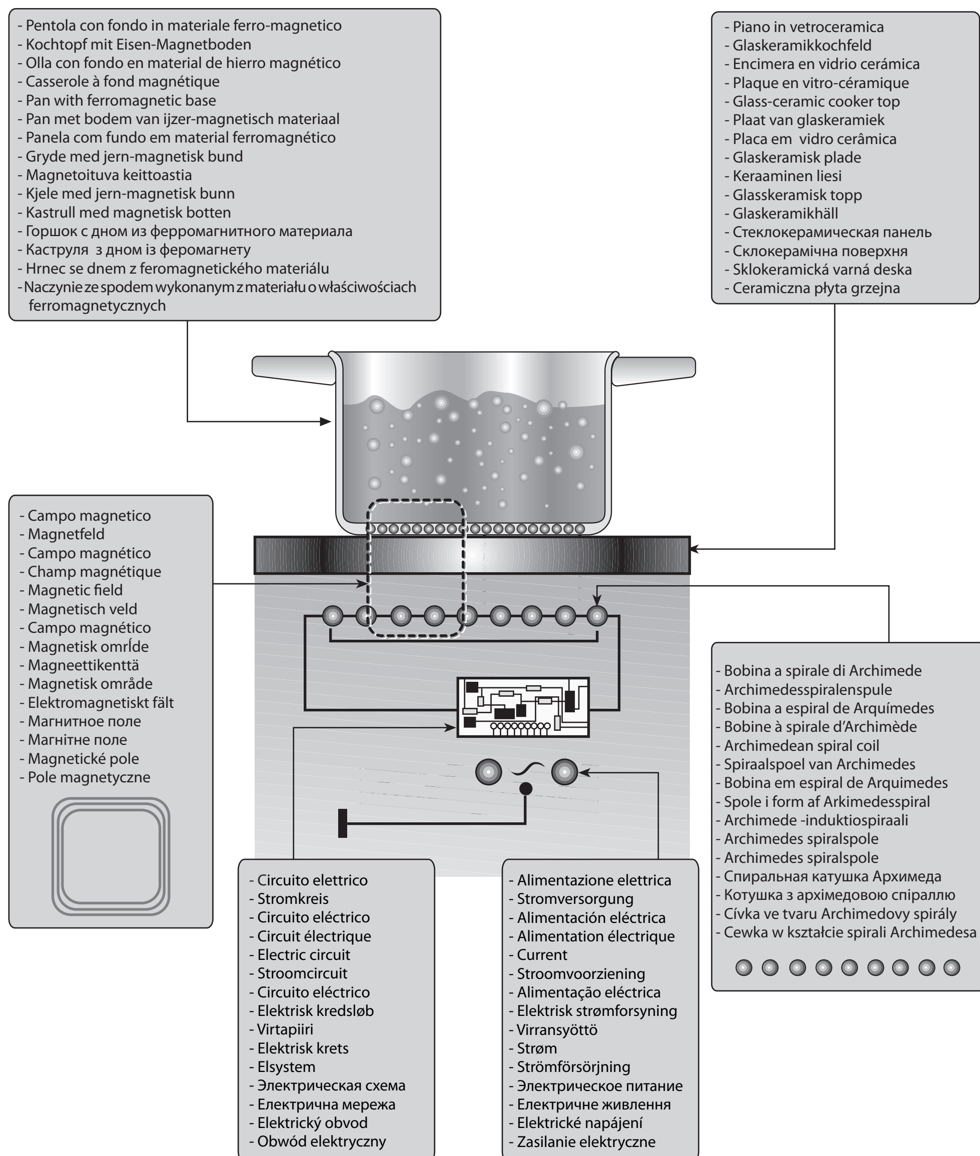
RUS **ПАНЕЛЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ** - Руководство пользователя

UA **РОБОТА ПОВЕРХНЦ** - Інструкції по експлуатації

CZ **VAŘIE ZE SKLOKERAMIKY** - Návod k pou ití

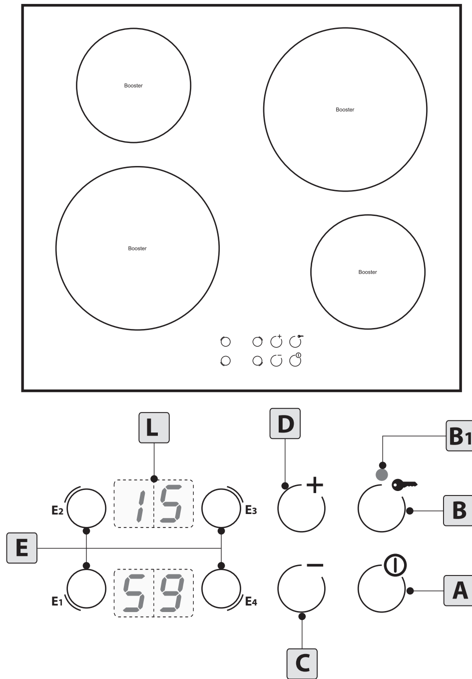
PL **PŁYTA CERAMICZNA** - Instrukcja obsługi

Fig.1



- Pentola con fondo in materiale ferro-magnetico
- Kochtopf mit Eisen-Magnetboden
- Olla con fondo en material de hierro magnético
- Casserole à fond magnétique
- Pan with ferromagnetic base
- Pan met bodem van ijzer-magnetisch materiaal
- Panela com fundo em material ferromagnético
- Gryde med jern-magnetisk bund
- Magnetoituva keittoastia
- Kjele med jern-magnetisk bunn
- Kastrull med magnetisk botten
- Горшок с дном из ферромагнитного материала
- Каструля з дном із феромагнету
- Hrnec se dnem z feromagnetického materiálu
- Naczynie ze spodem wykonanym z materiału o właściwościach ferromagnetycznych
- Piano in vetroceramica
- Glaskeramikkochfeld
- Encimera en vidrio cerámica
- Plaque en vitro-céramique
- Glass-ceramic cooker top
- Plaat van glaskeramiek
- Placa em vidro cerâmica
- Glaskeramisk plade
- Keraaminen liesi
- Glasskeramisk topp
- Glaskeramikhäll
- Стеклокерамическая панель
- Склокерамічна поверхня
- Sklokeramická varná deska
- Ceramiczna płyta grzejna
- Campo magnetico
- Magnetfeld
- Campo magnético
- Champ magnétique
- Magnetic field
- Magnetisch veld
- Campo magnético
- Magnetisk omrĺde
- Magneettikenttä
- Magnetisk område
- Elektromagnetiskt fält
- Магнитное поле
- Магнітне поле
- Magnetické pole
- Pole magnetyczne
- Bobina a spirale di Archimede
- Archimedesspiralenspule
- Bobina a espiral de Arquímedes
- Bobine à spirale d'Archimède
- Archimedean spiral coil
- Spiraalspoel van Archimedes
- Bobina em espiral de Arquimedes
- Spole i form af Arkimedesspiral
- Archimede -induktiospiraali
- Archimedes spiralspole
- Archimedes spiralspole
- Спиральная катушка Архимеда
- Котушка з архімедовою спіраллю
- Cívka ve tvaru Archimedovy spirály
- Cewka w kształcie spirali Archimedesa
- Circuito elettrico
- Stromkreis
- Circuito eléctrico
- Circuit électrique
- Electric circuit
- Stroomcircuit
- Circuito eléctrico
- Elektrisk kredsløb
- Virtapiiri
- Elektrisk krets
- Elsystem
- Электрическая схема
- Електрична мережа
- Elektrický obvod
- Obwód elektryczny
- Alimentazione elettrica
- Stromversorgung
- Alimentación eléctrica
- Alimentation électrique
- Current
- Stroomvoorziening
- Alimentação eléctrica
- Elektrisk strømforsyning
- Virransyöttö
- Strøm
- Strömförsörjning
- Электрическое питание
- Електричне живлення
- Elektrické napájení
- Zasilanie elektryczne

Fig.2


Booster
Booster
Booster
Booster
L
D
B1
E2
15
E3
B
E
E1
59
E4
A
C

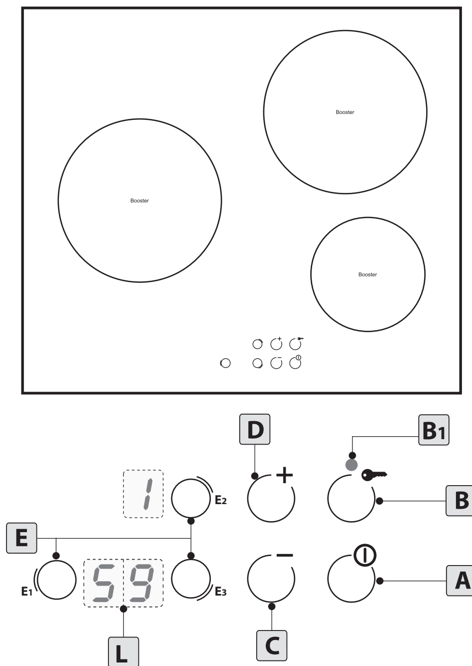

Booster
Booster
Booster
D
B1
1
E2
B
E
E1
59
E3
A
L
C

Fig.3

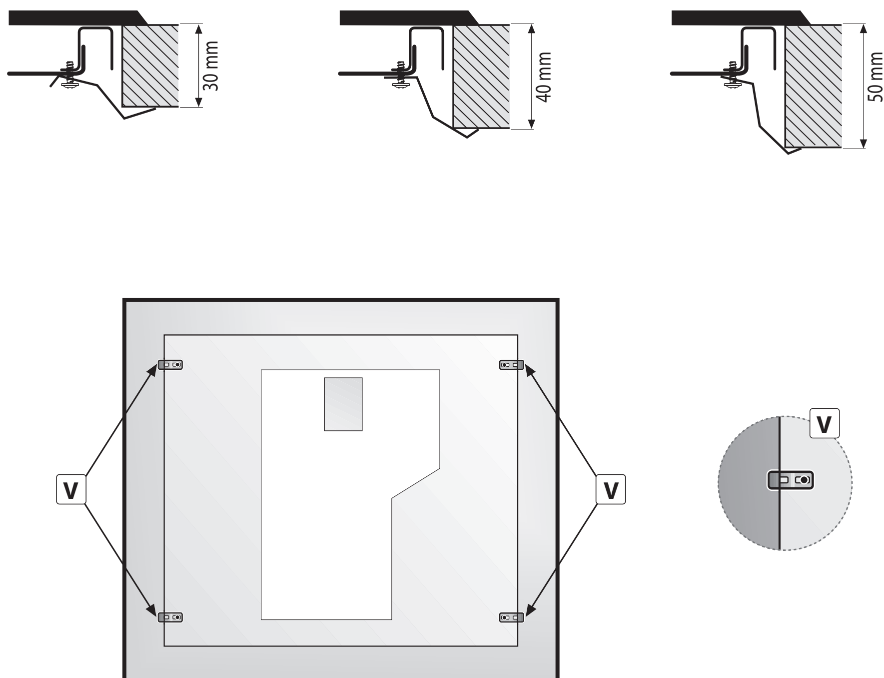
Booster
Booster
Booster
Booster
Timer

G
L
O
B1
E1
E2
A
T1
T
T2
B
E3
E4
Timer

Booster
Booster
Booster
Timer

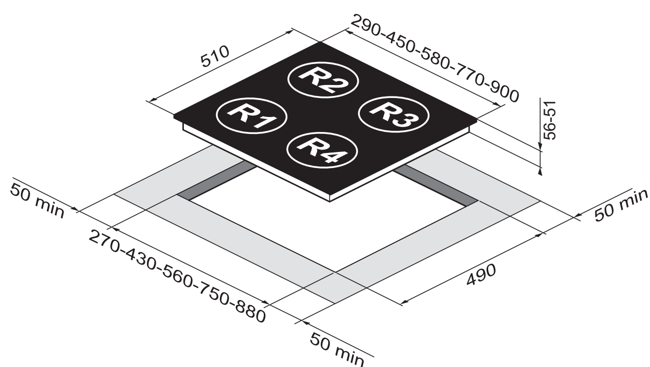
G
O
B1
L
E1
A
T1
T
T2
B
E2
E3
Timer

A



30 mm
40 mm
50 mm
V
V
V

B



510
290-450-580-770-900
R1
R2
R3
R4
56-51
50 min
270-430-560-750-880
490
50 min
50 min

Fig.4

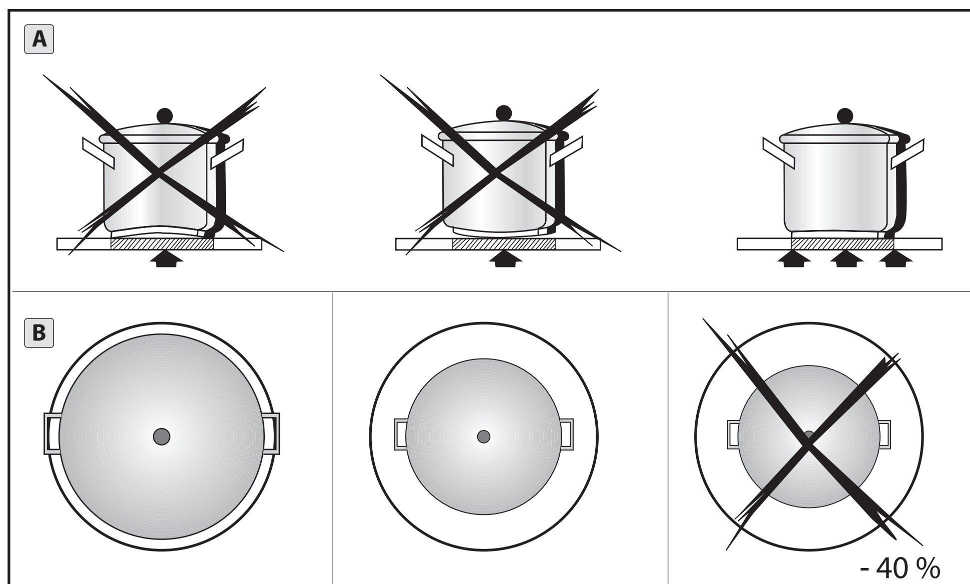
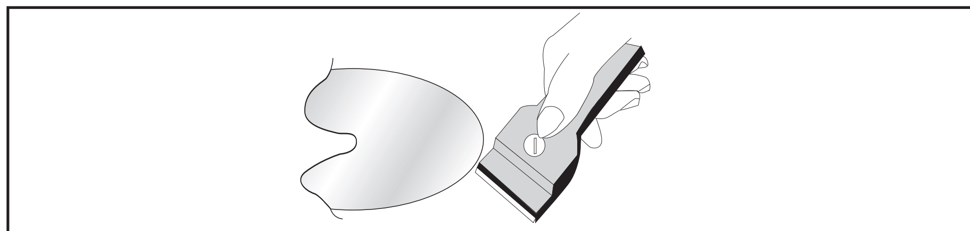


Fig.5


Fig.6

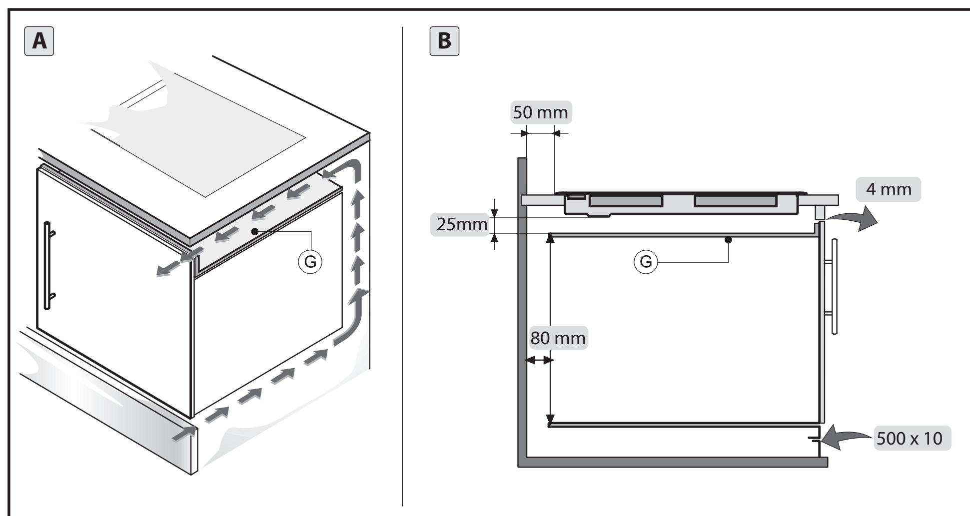


Fig.7

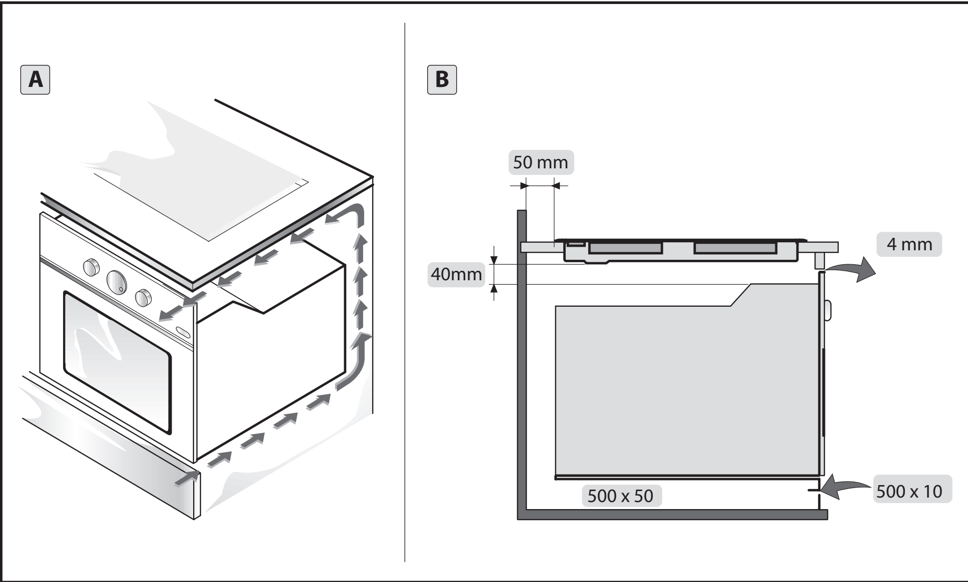


Fig.8

380-415V2N ~ H05V2V2-F 4G 2.5mm²	220-240V~ H05V2V2-F 3G 2.5mm²
⏚ PE 1 L1 2 L2 3 4 N	⏚ PE 1 ┐ L 2 ┘ 3 4 N

Fig.9

GENERALITÀ

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione. Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

1.1 Principio dell'induzione:
Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica.
La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola (a differenza dei piani tradizionali vedi Fig.1).

1.2 Vantaggi:
Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:
- **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro.
- **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori.
- **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi
- **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.
Il sistema riconosce automaticamente anche il diverso diametro di ogni singola pentole, adottando per ogni dimensione il livello di potenza adeguato.
Questo ci permette di utilizzare pentole di varie dimensioni, purché il loro diametro non sia superiore al 10% o inferiore al 40% rispetto alla serigrafia riportata sul piano di cottura (Fig.4B).
Attenzione: se si utilizza una pentola con un diametro inferiore al 40% rispetto alla serigrafia del vetro, la zona di cottura potrebbe non accendersi.

1.3 Recipienti per la cottura (Fig.4A):
La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita.

Importante:
Per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:
- Recipienti con fondo non perfettamente piatto.
- Recipienti metallici con fondo smaltato.
- Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone non capaci.
Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio.
Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio.

Prima di allacciare il modello alla rete elettrica:
- Controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante:
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono riscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.
- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.
- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona tramite il comando indicato in seguito.
- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.
- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.
- L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata.
- I recipienti devono esser posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano di cottura.
- In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.

Attenzione: non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
Attenzione: se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche.
Attenzione: l'apparecchio non deve essere messo in funzione mediante l'utilizzo di un temporizzatore esterno o comando a distanza separato.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.


Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti.

Posizionamento (Fig.4):
L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura specifica. Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'intero perimetro del piano cottura ed inserirlo nel foro per l'incasso (dimensioni del taglio Fig.4B). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni utilizzando i fori "**V**", ruotandoli opportunamente a seconda dello spessore del piano stesso (Fig.4A). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è obbligatorio montare un pannello separatore "**G**" (Fig.7A) rispettando le distanze indicate (Fig.7B). Se l'apparecchio è installato sopra un forno, il pannello non è necessario (Fig.8A - Fig.8B).

Importante: Se un forno è posizionato sotto al piano ad induzione è preferibile che sia dotato di ventilatore di raffreddamento. Non usare il piano ad induzione mentre la pulizia **PIROLITICA** è in funzione.

Attenzione: affinché possa circolare quanta più aria fresca possibile, ci deve essere una distanza minima di **40mm** tra il modulo e un qualunque apparecchio installato al di sotto del piano induzione (Fig.8B). In ogni caso bisogna consentire una adeguata areazione. Per consentire la circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina (Fig.7A - Fig.8A), rispettando le quote indicate in Fig.7B - Fig.8B.

Connessioni Elettriche (Fig.9):
Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:
- Il cavo elettrico della terra deve essere di 2cm più lungo rispetto agli altri cavi;
- Le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- L'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

La messa a terra è obbligatoria per legge.
Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo, utilizzare il tipo: "**H05V2V2-F**" per potenza fino a 6400 Watt, la sezione del cavo deve essere minimo 2.5 mm^2, mentre per potenze superiori deve essere 4 mm^2. In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

USO E MANUTENZIONE

• Uso (Fig.2):
A = Tasto **ON/OFF**
B = Tasto **Chiave**
B1 = Indicatore **ON/OFF tasto chiave**
C = Tasto "**-**"
D = Tasto "**+**"
E = Tasto di selezione **zona cottura**
L = Display.

Accensione del piano cottura:
- Per accendere l'apparecchio verificare che il led "**B1**" sia spento altrimenti disinserirlo azionando il tasto chiave "**B**" per 2 secondi circa.
- Effettuata questa operazione selezionare il tasto "**A**".
- Verrà emesso un segnale acustico "BIP" dopodichè su tutti i display "**L**" appariranno per qualche secondo dei punti decimali "**•**". Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo intervallo il piano si spegne.

Accensione delle zone di cottura:
- E' possibile accendere una zona di cottura selezionando uno dei tasti "**E**".
- Per regolare il livello di potenza desiderato selezionare i tasti "**+**" o "**-**".
- Nel caso in cui il display indicherà uno zero e si selezionerà il tasto "**-**" il livello di potenza va direttamente a 9. Il display visualizzerà i corrispettivi numeri; quello della zona interessata come gradazione sarà intenso mentre, gli altri saranno più tenui.
- Se dopo 10 secondi circa non viene effettuata nessuna operazione, la gradazione dei display torna a quella iniziale. Il piano continuerà la sua normale cottura.
- Qualora il livello di potenza è impostato a zero, la zona di cottura si spegnerà.

Spegnimento delle zone di cottura:
- Selezionare la zona di cottura con il tasto "**E**". Il display visualizzerà i corrispettivi numeri; quello della zona interessata come gradazione sarà intenso, mentre gli altri saranno più tenui.
- Premendo contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**" oppure selezionando solamente il tasto "**-**" è possibile portare il livello di potenza a zero.
- Tutte le operazioni saranno abbinate da un segnale acustico "BIP".
- Quando si porta una zona cottura "**E**" in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 50°circa, sul display "**L**" della zona interessata, ci sarà una segnalazione con una "**H**" fissa.

Attenzione:
Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere una o più zone accese fino a che le temperature non ritornano a livelli impostati. Sul display della zona temporaneamente spenta apparirà una "**C**" alternata al livello di potenza. Le temperature una volta rientrate nei limiti apparirà la lettera "**C**" lampeggiante.

Limitazione di potenza:
Il piano se è a 4 fuochi è dotato di un sistema di limitazione della potenza a 7200, 2800, 3500 o 6000 Watt.
E' possibile configurare il prodotto effettuando le seguenti operazioni:
- Disconnettere e riconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione domestica.
- Selezionare il tasto "**B**" entro 30 secondi circa dalla riconnessione alla rete di alimentazione domestica.
- Selezionare contemporaneamente i tasti "**E1**" e "**E3**".
- Dopo aver percepito il segnale acustico "BIP" sui display "**E2**"

e “**E3**” verrà visaulizzato il livello di potenza del piano.
-Utilizzare i tasti “**+**” o “**-**” sui display “**E2**” e “**E3"**, appariranno in sequenza tutti i possibili livelli in cui il piano potrà essere settato.

Codice:	Potenza Massima Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

-Quando la potenza desiderata è stata impostata selezionare contemporaneamente i tasti “**E1**” e “**E3**”, dopodichè disinserire il tasto chiave “**B**”.
-Il piano è configurato alla potenza desiderata.
-Per cambiare di nuovo la potenza ripetere tutta la procedura.
Nota: se invece, il nostro piano è a 3 fuochi utilizzare i tasti “**E1**” e “**E2**”. Utilizzare i tasti “**+**” o “**-**” sui display “**E2**” e “**E3**”, appariranno in sequenza tutti i possibili livelli in cui il piano potrà essere settato.

Codice:	Potenza Massima Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Funzionamento: Ogni volta che si vuole aumentare il livello di potenza di una zona, il sistema calcola automaticamente la potenza totale. Quando viene raggiunto il livello massimo di potenza consentito per il settaggio in essere, sul display della zona in cui si sta interagendo apparirà la lettera “**r**” dopodichè si imposterà automaticamente il livello di potenza inferiore consentito. É possibile utilizzare più zone contemporaneamente mantenendo i rispettivi livelli in modo che la potenza totale non superi quella consentita.

• Uso (Fig.3):
A = Tasto **ON/OFF**
B = Tasto **Chiave**
B1= Indicatore **ON/OFF tasto chiave**
E1 / E2 / E3 / E4 = Tasto di selezione **zona cottura**
E+ / E- = Indicatore “**+**” e “**-**” delle zone di cottura
G = Led zona di cottura
T = Simbolo **Timer**
T1= Tasto **timer** “**-**”
T2= Tasto **timer** “**+**”
O = Display Timer
L = Display.

Accensione del piano cottura:
-Per accendere l'apparecchio verificare che il led “**B1**” sia spento altrimenti disinserirlo azionando il tasto chiave “**B**” per 2 secondi circa.
-Effettuata questa operazione selezionare il tasto “**A**”.
-Verrà emesso un segnale acustico “BIP” dopodichè su tutti i display “**L**” appariranno degli zeri. Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo intervallo il piano si spegne.

Accensione delle zone di cottura:
-E’ possibile accendere una zona di cottura selezionando uno dei tasti “**E+**” oppure “**E-**”.
-Con il tasto “**E-**” il livello di potenza arriverà direttamente a 9.
-Per regolare il livello di potenza desiderato selezionare i tasti “**+**” o “**-**” della zona interessata.
-Se dopo 10 secondi circa non viene effettuata nessuna operazione, il piano continuerà la sua normale cottura.
-Qualora il livello di potenza è impostato a zero, la zona di cottura si spegnerà.

Spegnimento delle zone di cottura:
-E’ possibile spegnere una zona di cottura selezionando contemporaneamente i tasti “**E+**” e “**E-**” oppure selezionare il tasto “**E-**” portando il livello di potenza a zero.
-Ogni operazione sarà accompagnata da un segnale acustico “BIP”.

Attenzione:
Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere una o più zone accese fino a che le temperature non ritornano a livelli impostati. Sul display della zona temporaneamente spenta apparirà una “**C**” alternata al livello di potenza. Le temperature una volta rientrate nei limiti apparirà la lettera “**C**” lampeggiante.

Timer (Fig.3T):
Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 a 99 minuti) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata.
-Per attivarla premere il tasto “**T1**” o “**T2**”.
-Sul display del Timer compariranno due zeri.
-Sui display delle zone comparirà una “**t**” lampeggiante.
-Selezionare la zona dove si vuole inserire il Timer, utilizzando i tasti “**E+**” oppure “**E-**”. Il led posizionato vicino al display delle zone inizierà a lampeggiare se la zona è spenta; se la zona è accesa il led è fisso.
-Il display del Timer inizierà a lampeggiare.
-Regolare il tempo con i tasti “**T1**” o “**T2**” portandolo fino a un massimo di 99 minuti.
-Premendo il tasto “**T1**” il tempo va direttamente a 99.
-Se si vuole scorrere velocemente le cifre visualizzate, premere per qualche secondo uno dei due tasti “**T1**” o “**T2**”.
-Dopo 10 secondi circa dall'ultima operazione il led e il display del Timer precedentemente selezionati, termineranno di lampeggiare dopodichè inizierà il conto alla rovescia. Durante l'ultimo minuto verranno visualizzati i secondi rimanenti.
-Alla fine del tempo la zona di cottura si spegnerà e contemporaneamente inizierà a lampeggiare il display del Timer visualizzando due zeri.
-Il led della zona di cottura sarà accompagnata da un segnale acustico “BIP” per circa 1 minuto. Premendo qualsiasi tasto il segnale acustico smetterà di suonare.
-Il Timer può essere annullato in qualsiasi momento.
-Premendo contemporaneamente i tasti “**T1**” e “**T2**” oppure selezionando solo il tasto “**T1**” fino a quando il display del Timer visualizzerà due zeri.
-Annullando il Timer prima della sua conclusione, la zona continuerà la cottura al livello precedentemente impostato.
-Il Timer può essere attivato solo su una zona alla volta.
Nota: se si attiva il Timer con le zone di cottura a livello zero, dopo circa un minuto si attiva automaticamente la funzione chiave “**B**” segnalata con l'accenzione del led “**B1**”. Si deve premere il tasto ”**B**” per disattivare la funzione e continuare con la cottura.

Limitazione di potenza:
Il piano se è a 4 fuochi è dotato di un sistema di limitazione della potenza a 7200, 2800, 3500 o 6000 Watt.
E' possibile configurare il prodotto effettuando le seguenti operazioni:
- Disconnettere e riconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione domestica.
- Selezionare il tasto "**B**" entro 30 secondi circa dalla riconnessione alla rete di alimentazione domestica.
- Selezionare a piano spento contemporaneamente i tasti "**E1+**, **E1-**, **E4+**, **E4-**".
- Dopo il segnale acustico "BIP", sul display del Timer appariranno i caratteri "**Po**", mentre sui display "**E1**" e "**E4**" apparirà la potenza in essere del piano.
- Premere i tasti "**E1-**" oppure "**E1+**", sui display di "**E1**" e "**E4**" appariranno in sequenza tutti i possibili livelli in cui il piano potrà essere settato.

Codice:	Potenza Massima Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Quando la potenza desiderata è stata impostata selezionare contemporaneamente i tasti "**E1+**, **E1-**, **E4+**, **E4-**" per registrare il nuovo livello di potenza e completare l'operazione.
- Il piano è configurato alla potenza desiderata.

Nota: se il nostro piano è configurato a **3 fuochi** utilizzare i tasti "**E1+**, **E1-**, **E3+**, **E3-**". Dopo il segnale acustico "BIP", sul display del Timer appariranno i caratteri "**Po**", mentre sui display "**E1**" e "**E3**" apparirà la potenza in essere del piano. Premere i tasti "**E1-**" oppure "**E1+**", sui display di "**E1**" e "**E3**"appariranno in sequenza tutti i possibili livelli in cui il piano potrà essere settato.

Codice:	Potenza Massima Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Funzionamento: ogni volta che si vuole aumentare il livello di potenza di una zona, il sistema calcola automaticamente la potenza totale. Quando viene raggiunto il livello massimo di potenza consentito per il settaggio in essere, sul display della zona in cui si sta interagendo apparirà la lettera "**r**" dopodichè si imposterà automaticamente il livello di potenza inferiore consentito. É possibile utilizzare più zone contemporaneamente mantenendo i rispettivi livelli in modo che la potenza totale non superi quella consentita.

Funzione chiave (Fig.2B - Fig.3B):
Per evitare l'utilizzo della superficie del piano, da parte dei bambini o persone che necessitano di supervisione, è possibile bloccare tutte le funzioni selezionando il tasto chiave "**B**".
- Per attivarla o disattivarla selezionare il tasto "**B**" per circa due secondi. La funzione è attiva quando l'indicatore "**B1**" è acceso.
- Se il piano cottura è acceso e la funzione chiave è attiva, il tasto "**A**" funziona ugualmente.
- Nel caso in cui si spegne il piano con la funzione chiave attiva, nella successiva accensione il piano si presenterà con lo stesso inserito quindi, disattivare la funzione chiave "**B**".
- E' possibile attivare la funzione chiave anche se il piano è spento utilizzando il tasto chiave "**B**".
- La funzione chiave "**B**" si attiva automaticamente ogni volta che viene tolta l'alimentazione, quindi per poter usufruire del piano bisognerà prima disattivarla.

Booster (Fig.2 - Fig.3):
In base al modello che si possiede, l'apparecchio è dotato di un sistema "**Booster**" che consente di accelerare i tempi di cottura, applicando una potenza superiore alla nominale in un arco di tempo definito.
Le zone cottura dotate di questa funzione sono indicate dalla scritta "**Booster**".
Per azionarlo portare il livello di potenza a 9, dopodichè premere il tasto "**+**". Sul display apparirà la lettera "**P**".
Se si dovesse premere nuovamente il tasto "**+**" nel periodo in cui la funzione è attiva, verrà emesso un segnale acustico come errore.
Questa funzione durerà per circa 10 minuti, al termine della quale la cottura proseguirà al livello 9.
Il "**Booster**" può essere attivato su tutte le zone.
Per interrompere la funzione "**Booster**", prima del tempo stabilito (10 minuti circa), selezionare la zona desiderata e premere il tasto "**-**", la cottura proseguirà a livello di potenza desiderato.
Tutte queste operazioni saranno accompagnate da un segnale acustico "BIP".

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2 - Fig.3):
Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone tutte le piastre in posizione **OFF** ed inserisce il **safety lock** in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.
Il piano si spegnerà automaticamente.

Rilevatore magnetico (Fig.2 - Fig.3):
Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare alternato il simbolo "***U***" con il livello di potenza impostato.

Manutenzione (Fig.6):
Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta.
Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.
Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltasi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano.
In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO IN CUI NON SIANO RISPETTATE LE NORME DI SICUREZZA USUALI E LE NORME SOPRA SPECIFICATE.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie bitte aufmerksam den Inhalt der vorliegenden Betriebsanleitung, weil sie wichtige Hinweise über die Installation, den Gebrauch und die Wartung erteilt.
Bewahren Sie die Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Alle mit der Installation im Zusammenhang stehende Vorgänge (Stromanschlüsse) sind laut gültiger Vorschriften von Fachpersonal auszuführen.

1.1 Induktionsprinzip:
Das Induktionskochprinzip basiert auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion.
Dabei erfolgt eine direkte Übertragung von Wärmeenergie vom Wärmeerzeuger auf den Kochtopf ohne Zwischenschichten (zum Unterschied von herkömmlichen Platten, s.Abb.1).

1.2 Vorteile:
Verglichen mit anderen elektrischen Kochflächen funktioniert Ihre Induktionsplatte:
- **Sicherer**, da die Temperatur der Glasoberfläche niedrig ist.
- **Schneller**, da die Aufheizzeiten kürzer sind.
- **Genauer**, da die Platte sofort auf Ihre Befehle reagiert.
- **Wirksamer**, da 90% der aufgenommenen Energie in Wärme umgewandelt wird.

Außerdem wird die Wärmeübertragung sofort nach Abnahme des Topfes von der Kochzone unterbrochen, wodurch unnötiger Energieverlust vermieden wird.
Das System erfasst außerdem den unterschiedlichen Durchmesser eines jeden einzelnen Topfes, und passt jedem Durchmesser die geeignete Leistungsstufe an.
Dies ermöglicht den Einsatz von Töpfen verschiedener Größen, vorausgesetzt ihr Durchmesser ist nicht größer als 10% oder kleiner als 40% des auf dem Kochfeld befindlichen Siebdruckkreises (Abb.4B).
Achtung: wird ein Topf mit einem Durchmesser, der 40% kleiner ist, als der auf dem Kochfeld befindliche Siebdruckkreis eingesetzt, besteht die Möglichkeit, dass sich die Kochzone nicht einschaltet.

1.3 Kochgefässe (Abb.4A):
Beim Induktionskochvorgang wird Magnetismus zur Wärmeerzeugung verwendet. Die Kochgefäße müssen daher Eisen enthalten. Stellen Sie einfach mit einem Magneten fest, ob der Behälter magnetisch ist.

Wichtig:
Um bleibenden Schäden an der Glasoberfläche vorzubeugen, verwenden Sie keine:
- Behälter mit nicht vollkommen ebenem Boden.
- Metallbehälter mit emailliertem Boden.
- Keine Behälter mit rauem Boden verwenden, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät eignet sich nicht dafür, von Kindern oder aufsichtsbedürftigen Personen verwendet zu werden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht damit spielen.
Bei Personen mit herzstimulierenden Apparaten muss unbedingt vor Verwendung der Induktionsplatte geprüft werden, ob die Funktion des Stimulierapparates nicht von diesem Gerät beeinträchtigt werden könnte.

Vor Anschluss des Modells an die Stromversorgung:
- Überprüfen Sie das Typenschild (am unteren Teil des Gerätes), um sicher zu gehen, dass Spannung und Leistung mit der des Stromnetzes übereinstimmen und die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall ist ein qualifizierter Elektriker hinzuzuziehen.

Wichtig:
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel dürfen nicht auf die Kochfeld gelegt werden, da diese erhitzt werden könnten.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Herdplatte mit dem vorgesehenen Schalter ab und verlassen sie sich nicht auf die Kochtopfanzeige.
- Vermeiden Sie Flüssigkeitsaustritt und verringern Sie die Wärme-zufuhr, um Flüssigkeiten zu wärmen oder zum Kochen zu bringen.
- Lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Behälter oder mit leeren Kochtöpfen oder Pfannen eingeschaltet.
- Stellen Sie nach dem Kochen den entsprechenden Widerstand mit dem unten beschriebenen Befehlsschalter ab.
- Verwenden sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie und legen Sie keine in Aluminium verpackten Speisen direkt auf die Platte. Aluminium würde schmelzen und Ihrem Gerät bleibende Schäden zufügen.
- Niemals eine Blechbüchse oder –dose mit Lebensmitteln erhitzen, ohne sie vorher zu öffnen: Sie könnten explodieren! Diese Warnung gilt auch für alle anderen Arten von Kochflächen.
- Die Verwendung einer höheren Leistung, wie bei der Funktion Booster, ist nicht geeignet für die Erwärmung einiger Flüssigkeiten, wie z. B. Frittieröl. Übermäßige Hitze könnte gefährlich sein. In diesen Fälle wird die Verwendung einer weniger hohen Leistung empfohlen.
- Die Behälter müssen direkt auf die Kochplatte positioniert und zentriert werden. In keinem Fall dürfen sich andere Gegenstände zwischen Topf und Kochplatte befinden.
- In Situationen mit hohen Temperaturen verringert die Vorrichtung die Leistungsstärke des Kochbereiches automatisch.

Achtung: es darf kein dampfreinigungsgerät gebraucht werden.
Achtung: bei oberflächenrissen das gerät ausschalten, um elektrische schläge zu vermeiden.
Achtung: das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung in Betrieb genommen werden.

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC, Waste Electrical Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Sorgen Sie bitte dafür, dass das Gerät korrekt entsorgt wird, der Benutzer trägt dazu bei, den potentiellen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.


Das auf dem Produkt oder auf den Begleitpapieren befindliche Symbol sagt aus, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern dass es einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling der elektrischen und elektronischen Geräteteile zugeführt werden muss. Entsorgen Sie bitte das Altgerät gemäß der lokalen Richtlinien. Für weitere Informationen hinsichtlich der Behandlung, der Wiederverwertung und des Recycling des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige lokale Stelle,

an die Sammelstelle für Hausmüll, oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Die vorliegenden Anweisungen sind für einen Fachinstallateur gedacht und dienen als Führer für die Installation, Einstellung und Wartung laut geltender Gesetze und Vorschriften.

Positionierung (Abb.4):
Das elektrische Haushaltsgerät wurde zum Einbau in eine Arbeitsfläche hergestellt, wie in der besonderen Abbildung gezeigt ist. Das mitgelieferte Dichtungsmaterial entlang des gesamten Umfangs der Kochfläche anbringen und in das Loch für den Einbau einfügen (Größe des Schnitts **Abb.4B**). Das Gerät mit Hilfe der Löcher **"V"** und der 4 Halterungen an der Arbeitsplatte befestigen, wobei diese je nach Dicke der Platte gedreht werden müssen **(Abb.4A)**. Sollte die Unterseite des Geräts nach der Installation noch zugänglich sein, ist es notwendig einen Schutz-/Separationspannel anzubringen **"G" (Abb.7B)**, unter Berücksichtigung der angegebenen Abstände **(Abb.7B)**. Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, ist die Trennplatte nicht notwendig **(Abb.8A - Abb.8B)**.

Wichtig: Wenn unter der Induktionskochfläche ein Backofen installiert ist, sollte er mit einem Kühlventilator ausgestattet sein. Die Induktionskochfläche nicht benutzen, während die **PYROLYTISCHE** Reinigung in Betrieb ist.

Achtung: Damit möglichst viel frische Luft zirkulieren kann, muss der Abstand zwischen dem Bauteil und jedem beliebigen unter der Induktionsfläche installierten Gerät mindestens **40 mm** betragen **(Abb.8B)**.
In jedem Fall muss für eine angemessene Lüftung gesorgt werden.
Um die Frischluftzirkulation zu ermöglichen, müssen im Herdmöbel Öffnungen vorhanden sein **(Abb.7A - Abb.8A)**, wobei die in **Abb.7B - Abb.8B** angegebenen Maße zu berücksichtigen sind.

Stromanschlüsse (Abb.9):
Vor der Verwirklichung der Stromanschlüsse folgendes sicherstellen:
- Daß das Erdungskabel 2cm länger als die anderen Kabel ist;
- Die Anlagenmerkmale derartig sind, daß sie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite des Arbeitsfeldes angebracht ist;
- Die Anlage über eine wirksame, den geltenden Vorschriften und Gesetzesbestimmungen entsprechende Erdung verfügt.

Die Erdung ist laut Gesetz vorgeschrieben.
Sollte das Elektrogerät nicht mit einem Netzkabel ausgerüstet sein, ist ein Kabel folgendes Typs zu verwenden:
"H05V2V2-F" für eine Leistung bis zu 6400 Watt. Der Querschnitt des Kabels muss mindestens 2.5 mm^2 betragen, für höhere Leistungen jedoch 4 mm^2.
Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt.
Das Gerät ist dazu bestimmt, permanent an die Netzleitung angeschlossen zu werden. Aus diesem Grunde ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der auf dem Typenschild angegebenen Last und den einschlägigen Richtlinien entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zu installieren. (Der gelb/grüne Erdleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden).Der allpolige Schalter muss nach erfolgter Installation des Gerätes leicht zugänglich sein.

GEBRAUCH UND WARTUNG

• Gebrauch (Abb.2):
A = Taste **ON/OFF**
B = Taste **Schlüssel**
B1 = Anzeige **ON/OFF Schlüsseltaste**
C = Taste **"-"**
D = Taste **"+"**
E = Wahltaste Kochzone
L = Display.

Einschalten der Kochplatte:
-Zum Einschalten des Gerätes muss sichergestellt werden, das die Led-Anzeige **"B1"** ausgeschaltet ist, anderenfalls zum Ausschalten ca.2 Sekunden lang die Schlüsseltaste **"B"** betätigen.
-Dann die Taste **"A"** wählen.
-Es ertönt ein akustisches Signal "BIP", danach erscheinen für einige Sekunden auf allen Displays **"L"** Dezimalpunkte **"•"**. Wird innerhalb dieser Zeit keine Taste gedrückt, wird das Kochfeld abgeschaltet.

Einschalten der Kochzonen:
-Wählt man eine der Tasten "**E**" kann man eine Kochzone einschalten. Das Display visualisiert eine leuchtende blinkende Null.
-Zur Einstellung der gewünschten Leistung wählt man die Tasten "**+**" oder "**-**".
-Zeigt das Display eine Null an und die Taste **"-"** wird betätigt, so wird direkt die Leistungsstufe 9 eingestellt. Das Display zeigt dafür die entsprechende Zahl an. Die Zahl des Feldes für die Gradation leuchtet stärker, während die anderen schwächer angezeigt werden.
-Sollte nach Ablauf von 10 Sekunden keine Taste betätigt werden, kehrt die Graduation der Displays zur Ausgangsgraduation zurück. Das Feld verfolgt das normale Kochprogramm.
-Ist die Leistung auf Null eingestellt, schaltet sich das Kochfeld aus.

Ausschalten der Kochzone:
-Das Kochfeld wird mit der Taste **"E"** ausgewählt. Das Display zeigt dafür die entsprechende Zahl an. Die Zahl des Feldes für die Gradation leuchtet stärker, während die anderen schwächer angezeigt werden.
-Durch entsprechende Betätigung der Tasten **"+"** und **"-"** oder durch einfache Betätigung der Taste "**-**" kann die Leistung auf Null gebracht werden.
-Alle Betätigungen werden von einem akustischen Signal "BIP" begleitet.
-Wird ein Kochfeld **"E"** in die Einstellung OFF gebracht, wobei die Temperatur der Oberfläche des Glases beträgt mehr als 50°C, so erscheint auf dem Display **"L"** des entsprechenden Feldes die beständige Anzeige **"H"**.

Achtung:
Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzung ausgerüstet, um Schäden an den elektronischen Schaltkreisen zu verhindern. Bei längerem Gebrauch der Kochzonen auf Höchstleistungen könnte das Kochfeld gleichzeitig eine oder mehrere eingeschaltete Kochzonen ausschalten, bis die Temperaturen wieder auf die eingestellten Werte absinken. Auf dem Display des vorübergehend ausgeschalteten Feldes erscheint ein **"C"** im Wechsel mit der

Leistungsstufe. Befindet sich die Temperatur wieder in ihrem Grenzbereich, blinkt der Buchstabe **"C"** auf.

Leistungsbegrenzung:
Hat die Kochplatte vier Kochfeldern, so ist diese mit einem System der Leistungsbegrenzung von 7200, 2800, 3500 oder 6000 ausgestattet.
Man kann das Produkt konfigurieren, indem man wie folgt vorgeht:
- Das Gerät von der häuslichen Netzversorgung abtrennen und wieder anschließen.
- Innerhalb von ca. 30 Sekunden nach dem Abtrennen der häuslichen Stromversorgung, die Taste **"B"** wählen.
- Die Tasten **"E1"** und **"E3"** gleichzeitig betätigen.
- Nachdem das akustische Signal "BIP" zu hören war, erscheint auf den Displays **"E2"** und **"E3"** die Leistungsstufe des Feldes.
- Werden die Tasten **"+"** oder **"-"** auf den Displays **"E2"** und **"E3"** betätigt, erscheinen nacheinander alle möglichen Stufen auf die das Feld eingestellt werden kann.

Code:	Höchstleistung Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Nachdem die gewünschte Leistung eingestellt wurde, müssen die Tasten **"E1"** und **"E3"** gleichzeitig betätigt werden. Hiernach die Schlüsseltaste **"B"** herausziehen.
- Das Kochfeld ist auf die gewünschte Leistung eingestellt.
- Um erneut die Leistung zu wechseln, wiederholt man die gesamte Prozedur.

Hinweis: Sollte die Kochplatte jedoch mit drei Kochfelder ausgestattet sein, müssen die Tasten **"E1"** und **"E2"** betätigt werden. Werden die Tasten **"+"** oder **"-"** auf den Displays **"E2"** und **"E3"** betätigt, erscheinen nacheinander alle möglichen Stufen auf die das Feld eingestellt werden kann.

Code:	Höchstleistung Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Funktionsweise: Jedes Mal wenn die Leistung eines Feldes erhöht werden soll, errechnet das System automatisch die Gesamtleistung. Wird die höchste Stufe erreicht, die für diese Einstellung vorgesehen ist, erscheint auf dem Display des Kochfeldes in Benutzung der Buchstabe **"r"**. Danach wird automatisch eine zugelassene niedrigere Leistungsstufe eingestellt. Es können mehrere Felder gleichzeitig benutzt werden, wobei jedoch die die Stufen so eingestellt werden müssen, dass die Gesamtleistung nicht die zugelassene Grenze übersteigt.

• Gebrauch (Abb.3):
A = Taste **ON/OFF**
B = Taste **Schlüssel**
B1 = Anzeige **ON/OFF Schlüsseltaste**
C = Taste **"-"**
D = Taste **"+"**
E1 / E2 / E3 / E4 = Wahltaste Kochzone
E+ / E- = Anzeige **"+"** und **"-"** des Kochfeldes
G = Display Kochzone
T = Symbol **Timer**
T1 = Taste Timer **"-"**
T2 = Taste Timer **"+"**
O = Display Timer
L = Display.

Einschalten der Kochplatte:
- Zum Einschalten des Gerätes muss sichergestellt werden, dass die Led-Anzeige **"B1"** ausgeschaltet ist, anderenfalls zum Ausschalten ca. 2 Sekunden lang die Schlüsseltaste **"B"** betätigen.
- Dann die Taste **"A"** wählen.
- Es ertönt ein akustisches Signal "BIP", danach erscheint auf allen Displays **"L"** die Zahl Null. Wird innerhalb dieser Zeit keine Taste gedrückt, wird das Kochfeld abgeschaltet.

Einschalten der Kochzonen:
- Durch Betätigung der Tasten **"E+"** oder **"E"** wird eine Kochzone eingeschaltet.
- Mit der Taste **"E"** wird direkt die Leistungsstufe 9 eingestellt.
- Zur Einstellung der gewünschten Leistung müssen die Tasten **"+"** oder **"-"** des Feldes in Benutzung betätigt werden.
- Wird innerhalb von 10 Sekunden keine Taste gedrückt, verfolgt das Kochfeld sein normales Kochprogramm.
- Ist die Leistung auf Null eingestellt, schaltet sich das Kochfeld aus.

Ausschalten der Kochzone:
- Durch gleichzeitige Betätigung der Tasten **"E+"** und **"E-"** oder durch einfache Betätigung der Taste **"E-"** wird die Leistung auf Null gebracht und somit das Kochfeld ausgeschaltet.
- Alle Betätigungen werden von einem akustischen Signal "BIP" begleitet.

Achtung:
Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzung ausgerüstet, um Schäden an den elektronischen Schaltkreisen zu verhindern. Bei längerem Gebrauch der Kochzonen auf Höchstleistungen könnte das Kochfeld gleichzeitig eine oder mehrere eingeschaltete Kochzonen ausschalten, bis die Temperaturen wieder auf die eingestellten Werte absinken. Auf dem Display des vorübergehend ausgeschalteten Feldes erscheint ein **"C"** im Wechsel mit der Leistungsstufe. Befindet sich die Temperatur wieder in ihrem Grenzbereich, blinkt der Buchstabe **"C"** auf.

Timer (Abb.3T):
Mit dieser Funktion kann die Zeit (1 bis 99 Minuten) bis zum automatischen Abschalten der gewählten Kochzone eingestellt werden.
- Um diese einzuschalten müssen die Tasten **"T1"** oder **"T2"** betätigt werden.
- Auf dem Display des Timers erscheinen zwei Nullen.
- Auf dem Display des Feldes erscheint ein aufblickendes "t".
- Mit den Tasten **"E+"** oder **"E-"** das Kochfeld auswählen, für welches der Timer eingestellt werden soll. Die LED-Anzeige neben dem Display des Kochfeldes beginnt aufzublinken, wenn das Feld ausgeschaltet ist. Ist das Feld eingeschaltet bleibt die LED-Anzeige eingeschaltet.
- Das Display des Timers beginnt zu blinken.
- Mit den Tasten **"T1"** oder **"T2"** wird die Zeit eingestellt, wobei dieser höchstens auf 99 Minuten gebracht werden kann.
- Durch Betätigung der Taste **"T1"**, wird die Zeit direkt auf 99 Minuten eingestellt.
- Soll die angezeigt Zahlen schnell durchlaufen werden,

müssen die Tasten **"T1"** oder **"T2"** für einige Sekunden gedrückt gehalten werden.
-Ungefähr 10 Sekunden nach der letzten Betätigung hören die LED-Anzeige und das Display des vorher gewählten Timers auf zu blinken. Danach beginnt der Countdown. Während des Ablaufes der letzten Minute werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.
-Ist die Zeit abgelaufen, schaltet sich das Kochfeld ab und gleichzeitig beginnt das Display des Timers an zu blinken und zeigt zwei Nullen an.
-Die LED-Anzeige des Kochfeldes wird durch das Akustische Signal "BIP" für ca. 1 Minute begleitet. Durch die Betätigung einer beliebigen Taste schaltet sich das akustische Signal aus.
-Der Timer kann zu jeder Zeit auf Null gesetzt werden.
-Die Tasten **"T1"** und **"T2"** gleichzeitig oder die Taste **"T1"** gedrückt halten bis das Display des Timers zweimal die Zahl Null anzeigt.
-Wird der Timer vor Ablauf der Zeit auf Null gesetzt, kehrt das Kochfeld zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurück.
-Der Timer kann jeweils nur für ein Kochfeld eingestellt werden.
Hinweis: Wird der Timer für Kochfelder eingestellt, deren Leistungsstufe auf Null steht, so schaltet sich nach circa einer Minute automatisch die Schlüsselfunktion **"B"** ein. Dies wird durch das Einschalten der LED-Anzeige **"B"** angezeigt. Um diese Funktion auszuschalten und den Kochvorgang fortzuführen, muss die Taste **"B"** betätigt werden.

Leistungsbegrenzung:
Hat die Kochplatte vier Kochfeldern, so ist diese mit einem System der Leistungsbegrenzung von 7200, 2800, 3500 oder 6000 ausgestattet.
Man kann das Produkt konfigurieren, indem man wie folgt vorgeht:
-Das Gerät von der häuslichen Netzversorgung abtrennen und wieder anschließen.
-Innerhalb von ca. 30 Sekunden nach dem Abtrennen der häuslichen Stromversorgung, die Taste **"B"** wählen.
-Bei ausgeschalteter Herdplatte gleichzeitig die Tasten **"E1+, E1-, E4+, E4-"** betätigen.
-Nachdem das akustische Signal "BIP" zu hören war, erscheinen auf dem Display des Timers die Buchstaben **"Po"**, während auf den Displays **"E1"** und **"E4"** die momentane Leistung der Kochplatte angezeigt wird.
-Werden die Tasten **"E1"** oder **"E1+"** auf den Displays **"E1"** und **"E4"** betätigt, erscheinen nacheinander alle möglichen Stufen, auf die das Feld eingestellt werden kann.

Code:	Höchstleistung Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

-Nachdem die gewünschte Leistung eingestellt wurde, müssen gleichzeitig die Tasten **"E1+, E1-, E4+, E4-"** betätigt werden, um die neue Leistungsstufe einzustellen und den Vorgang zu beenden.
-Das Kochfeld ist auf die gewünschte Leistung eingestellt.
Hinweis: Sollte die Kochplatte jedoch mit 3 Kochfelder ausgestattet sein, müssen die Tasten **"E1+, E1-, E3+, E3-"** betätigt werden. Nachdem das akustische Signal "BIP" zu hören war, erscheinen auf dem Display des Timers die Buchstaben **"Po"**, während auf den Displays **"E1"** und **"E3"** die momentane Leistung der Kochplatte angezeigt wird. Werden die Tasten **"E1"** oder **"E1+"** auf den Displays **"E1"** und **"E3"** betätigt, erscheinen nacheinander alle möglichen Stufen, auf die das Feld eingestellt werden kann.

Code:	Höchstleistung Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Funktionsweise: Jedes Mal wenn die Leistung eines Feldes erhöht werden soll, errechnet das System automatisch die Gesamtleistung. Wird die höchste Stufe erreicht, die für diese Einstellung vorgesehen ist, erscheint auf dem Display des Kochfeldes in Benutzung der Buchstabe **"r"**. Danach wird automatisch eine zugelassene niedrigere Leistungsstufe eingestellt. Es können mehrere Felder gleichzeitig benutzt werden, wobei jedoch die die Stufen so eingestellt werden müssen, dass die Gesamtleistung nicht die zugelassene Grenze übersteigt.

Schlüsselfunktion (Abb.2B - Abb.3B):
Um zu verhindern, dass die Plattenoberfläche von Kindern oder Personen benutzt wird, die dazu überwacht werden müssen, können alle Funktionen über die Schlüsseltaste "B" blockiert werden.
Für die Aktivierung/Deaktivierung wählt man die Taste "B" ca. 2 Sekunden lang. Die Funktion ist aktiviert, wenn der Anzeiger "B1" eingeschaltet ist.
Wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Schlüsselfunktion aktiviert ist, funktioniert dennoch die Taste **"A"**.
-Sollte sich die Kochplatte ausschalten, während die Schlüsselfunktion eingeschaltet ist, ist bei erneutem Einschalten der Platte dieser immer noch aktiv. Daher muss die Schlüsselfunktion **"B"** ausgeschaltet werden.
-Die Schlüsselfunktion kann auch bei ausgeschalteter Platte aktiviert werden, indem die Schlüsseltaste **"B"** betätigt wird.
-Die Schlüsselfunktion **"B"** wird jedes Mal automatisch aktiviert, sobald die Versorgung unterbrochen wird. Demnach muss diese aktiviert werden, wenn die Kochplatte benutzt werden soll.

Booster (Abb.2 - Abb.3):
Je nach der Ausführung des erworbenen Modells ist das Gerät mit einem **"Booster-System"** ausgestattet, dank dessen die Kochzeiten erheblich verkürzt werden, da für einen bestimmten Zeitraum eine die Nennnleistung übersteigende Leistung eingestellt werden kann.
Kochfelder mit dieser Funktion haben die Aufschrift **"Booster"**.
Um diesen zu aktivieren muss die Leistung auf die Stufe 9 gebracht werden. Danach die Taste **"+"** betätigen. Auf dem Display erscheint der Buchstabe **"P"**.
Sollte die Taste **"+"** nochmals betätigt werden während die Funktion aktiv ist, ertönt ein akustisches Signal zur Anzeige des Fehlers.
Diese Funktion hat eine Dauer von circa 10 Minuten. Hiernach wird der Kochvorgang auf Stufe 9 fortgesetzt.
Der **"Booster"** kann für alle Kochfelder aktiviert werden.
Um die Funktion **"Booster"** zu unterbrechen bevor die festgesetzte Zeit von circa 10 Minuten abgelaufen ist, muss das gewünschte Feld ausgewählt werden und die Taste **"-"** betätigt werden. Der Kochvorgang wird dann auf der gewünschten Stufe fortgeführt.

Alle Betätigungen werden von einem akustischen Signal "BIP" begleitet.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Abb.2 - Abb.3):
Die Platte ist mit einer Sicherheitsvorkehrung versehen, welche alle Platten auf die Position **OFF** bringt und bei Anwesenheit von Flüssigkeiten oder Gegenständen das **Safety Lock** in der Kommandozone einstellt.
Die Platte wird sich automatisch abschalten.

Magnet-Fühler (Abb.2 - Abb.3):
Die Kochplatte ist mit einem Topffühler ausgestattet. Wird dieser heruntergenommen oder erweist er sich als ungeeignet, erscheint das Symbol **"U"** czusammen mit der eingestellten Leistungsstufe.

Wartung (Abb.6):
Eventuelle Speisereste und Fettspritzer mit dem auf Wunsch gelieferten, speziellen Schaber entfernen.
Den erhitzten Bereich mit Hilfe von SIDOL, STAHLFIX oder anderen ähnlichen Produkten und einem Papiertuch sorgfältig reinigen, dann mit Wasser nachwischen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen. Bruchstücke von Aluminiumfolie und aus versehen zerschmolzenes Material aus Kunststoff oder Rückstände von Zucker oder Speisen mit hohem Zuckergehalt sofort mit Hilfe des auf Wunsch gelieferten Schabers entfernen. Auf diese Weise lassen sich etwaige Beschädigungen der Kochfläche vermeiden. Keinesfalls Scheuerschwämme oder angreifende chemische Backofensprays oder Fleckenentferner verwenden.

FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN ANWEISUNGEN ZURUCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI VERANTWORTUNG ÜBERNOMMEN.

GENERALIDADES

Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conserve el presente manual para ulteriores consultas. Todas las operaciones relativas a la instalación (conexiones eléctricas) deben ser efectuadas por personal especializado en conformidad con las normas vigentes.

1.1 Principio de la inducción:
El sistema de cocción a inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética.
La característica fundamental de tal sistema es la transferencia directa de la energía de calentamiento del generador a la olla sin medios intermedios (a diferencia de las encimeras tradicionales, ver Fig.1).

1.2 Ventajas:
si se los compara con los planos de cocción eléctrica, vuestra encimera a inducción resulta ser:
-**Más segura:** baja temperatura sobre la superficie del vidrio.
-**Más rápida:** tiempos más breves para el recalentamiento de la comida.
-**Mas precisa:** el plano reacciona inmediatamente a vuestros mandos.
-**Más eficaz:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor.
Además, una vez quitada la olla de la encimera, la transmisión del calor se interrumpe inmediatamente evitando inútiles dispersiones de calor.
El sistema reconoce automáticamente el diámetro de cada olla, adoptando para cada dimensión, el nivel de potencia adecuado.
Esto nos permite utilizar ollas de distintas dimensiones, siempre que su diámetro no sea mayor que el 10% o menor que el 40% de la serigrafía ubicada en la encimera (Fig.4B).
Atención: si se utiliza una olla con un diámetro menor que el 40% de la serigrafía del vidrio, la zona de cocción podría no encenderse.

1.3 Recipientes a utilizar para la cocción (Fig.4A):
La cocción a inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Los recipientes, por lo tanto, deben contener hierro. Podéis verificar con un simple imán si el material de la olla es magnético.

Importante:
Para evitar daños permanentes en la superficie de la encimera, no utilizar:
-Recipientes con fondo no totalmente plano.
-Recipientes metálicos con fondo esmaltado.
-No utilice recipientes con base áspera, para evitar que arañen la superficie de la placa.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Este aparato no es adecuado para el uso por parte de niños o personas que necesitan de una supervisión.
Preste atención a que los niños no jueguen con el mismo.
Para los portadores de estimuladores cardíacos y equipos activos es importante verificar, antes del uso de la encimera a inducción, que dicho estimulador sea compatible con el aparato.

Antes de conectar el modelo a la red eléctrica:
-Verifique en la placa de datos técnicos (ubicada en la parte inferior del aparato) que la tensión y la potencia coincidan con las de la red y que la toma de conexión sea la adecuada. En caso de dudas, llame a un electricista especializado.

Importante:
-Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deberían colocarse sobre la superficie de la encimera porque podrían calentarse
-Luego del uso, apagar la encimera a través del dispositivo de mando y no contar con el detector de ollas.
-Evitar el escape de líquido, por consiguiente, hervir o calentar líquidos, reducir la alimentación de calor.
-No dejar los elementos calentadores prendidos y con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.
-Una vez que ha terminado de cocinar, apagar la relativa resistencia con el comando que se indica a continuación.
-Para la cocción no utilizad jamás hojas de papel aluminio, o bien no posar directamente productos embalados en aluminio. Dicho material fundiría y dañaría irremediablemente vuestro aparato.
-No caliente nunca envases de cartón o latas que contengan alimentos sin abrirlas previamente: ¡Porqué puede explotar de un momemto a otro! Esta advertencia se aplica a los demás tipos de placa de cocción.
-El uso de una potencia elevada como la función Booster no es apto para la calefacción de algunos líquidos como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede resultar peligroso. En estos casos se recomienda el uso de una potencia menos elevada.
- Los recipientes se deben poner directamente sobre la placa de cocción y se deben centrar. Nunca introduzca otros objetos entre la olla y la placa de cocción.
- En situaciones de elevadas temperaturas, el equipo disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.

Atención: no se debe utilizar un aparato de limpieza a vapor.
Atención: si la superficie se encuentra agrietada, apagar el aparato para evitar eventuales descargas eléctricas.
Atención: el aparato no se debe poner en funcionamiento utilizando un temporizador exterior o mando a distancia separado.

Este aparato está fabricado en conformidad con la Norma Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Controlando que este producto sea eliminado de modo correcto, el usuario contribuye a prevenir consecuencias negativas para el ambiente y la salud.


El símbolo en el producto o en la documentación adjunta, indica que este producto no debe ser tratado como residuo doméstico sino que debe ser entregado a un punto de recolección para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Elimínelo siguiendo las normas locales para la eliminación de desechos. Para mayor información sobre el tratamiento, recuperación o reciclaje de este producto, llame a la oficina local encargada, al servicio de recolección de

desechos domésticos o al negocio en el cual ha comprado el producto.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimeinto en conformidad con las leyes y normas vigentes.

Colocación (Fig.4):
El electrodoméstico está fabricado para un empotramiento en la superficie de trabajo, como se explica en la figura específica. Predisponga el material de fijación, a lo largo del completo perímetro de la placa de cocción e introducirlos en el foro de encastre (dimensiones de corte **Fig.4B**). Bloquear el electrodoméstico en la superficie de trabajo con los 4 soportes usando los agujeros **"V"**, girándolos según sea preciso en función del grosor de la superficie **(Fig.4A)**. Si tras la instalación, la parte baja del aparato resulta accesible, es obligatorio montar un panel separador **"G" (Fig.7A)** respetando las distancias indicadas **(Fig.7B)**.
Si el aparato está instalado sobre un horno, el panel no es necesario **(Fig.8A - Fig.8B)**.

Importante: Si un horno está colocado debajo de la placa de inducción, es mejor dotarlo de un ventilador de enfriamiento. No use la placa de inducción cuando la limpieza **PIROLITICA** está en funcionamiento.

Atencion: Para que pueda circular una mayor cantidad de aire fresco, se debe mantener una distancia mínima de 40 mm entre el módulo y cualquier aparato instalado debajo de la placa de inducción **(Fig.8B)**. En toda circunstancia se necesita dar una adecuada aireación. Para permitir la circulación de aire fresca, el mueble de la cocina debe poseer aberturas **(Fig.7A - Fig.8A)**, respetando las cuotas indicadas en la **Fig.7B - Fig.8B**.

Conexión electrica (Fig.9):
Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:
- El cable eléctrico correspondiente a la toma a tierra sea 2 cm más largo que los otros dos.
- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

La toma a tierra es obligatoria por ley.
Si el electrodoméstico no tuviera cable, utilice uno del tipo: **"H05V2V2-F"** si la potencia no supera los 6400 vatios; la sección mínima del cable debe ser de 2.5 mm^2, mientras que para potencias superiores debe ser de 4 mm^2.
En ningún punto el cable debe alcanzar una temperatura 50ºC mayor que la temperatura ambiente. El aparato está destinado a ser conectado en forma permanente a la red eléctrica, por ello, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm., apropiado para la carga indicada en la placa y conforme con las normas vigentes (el cable a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador). Una vez finalizada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe ser fácilmente accesible.

USO Y MANTENIMIENTO

• Uso (Fig.2):
A = Botón **ON/OFF**
B = Botón **Llave**
B1 = Indicador **ON/OFF botón llave**
C = Botón "-"
D = Botón "+"
E = Botón de selección de la **zona de cocción**
L = Display.

Encendido de la placa de cocción:
- Para encender el equipo verifique que el led **"B1"** esté apagado, de lo contrario desactívelo presionando el botón llave **"B"** por aproximadamente 2 segundos.
- Una vez realizada esta operación seleccione el botón **"A"**.
- Se emite una señal acústica "BIP" y en todos los displays **"L"** aparecen durante unos segundos unos puntos decimales **"•"**.

Si no se realiza ninguna operación en este lapso de tiempo, la placa se apaga.

Encendido de las zonas de cocción:
- Es posible encender una zona de cocción seleccionando uno de los botones **"E"**. Aparecerá un cero parpadeante en la pantalla.
- Para regular el nivel de potencia deseado utilice los botones **"+"** o **"-"**.
- Si en el display aparece un cero y se selecciona el botón **"-"** el nivel de potencia va directamente a 9. En el display aparecen los números correspondientes; el de la zona en cuestión tendrá una tonalidad intensa, mientras que los demás serán más tenues.
- Si tras unos 10 segundos no se realiza ninguna operación, el display regresará a la tonalidad inicial. La placa proseguirá con la cocción normal.
- Si el nivel de potencia está configurado en cero, la zona de cocción se apaga.

Apagado de las zonas de cocción:
- Seleccione la zona de cocción con el botón **"E"**. En el display aparecerán los números correspondientes; el de la zona en cuestión tendrá una tonalidad intensa, mientras que los demás serán más tenues.
- Al apretar al mismo tiempo los botones **"+"** y **"-"** o al seleccionar únicamente el botón **"-"** se puede poner el nivel de potencia en cero.
- Todas las operaciones van acompañadas por una señal acústica "BIP".
- Cuando una zona de cocción **"E"** se pone en **OFF** y la temperatura de la superficie del vidrio es de más de 50°, en el display **"L"** de la zona en cuestión, aparece un aviso con una **"H"** fija.

Atención:
Para evitar producir daños en los circuitos electrónicos, la encimera posee un sistema de seguridad que evita el sobrecalentamiento. Ante un uso de cocción prolongado con niveles de potencia elevados, la encimera podría simultáneamente apagar una o más zonas encendidas hasta que las temperaturas vuelvan a los niveles programados. En el display de la zona momentáneamente apagada aparece una **"C"** que se alterna con el nivel de potencia. Una vez las temperaturas regresan a los valores admitidos, aparece la letra **"C"** intermitente.

Limitación de potencia:
Si la placa tiene 4 fogones, está provista de un sistema de limitación de potencia de 7200, 2800, 3500 o 6000 vatios.
El producto se puede configurar realizando las siguientes operaciones:
- Desconecte y vuelva a conectar el equipo a la red de alimentación doméstica.
- Seleccione el botón **"B"** dentro de aproximadamente 30 segundos desde la reconexión a la red de alimentación doméstica.
- Presione al mismo tiempo los botones **"E1"** y **"E3"**.
- Tras percibir la señal acústica "BIP", en los displays **"E2"** y **"E3"** aparece el nivel de potencia de la placa.
- Presione los botones **"+"** o **"-"** en los displays **"E2"** y **"E3"**; aparecerán en secuencia todos los niveles en los que se puede configurar la placa.

Código:	Potencia máxima vatios
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Una vez programada la potencia deseada, presione al mismo tiempo los botones **"E1"** y **"E3"**, sucesivamente suelte el botón llave **"B"**.
- La placa se configura a la potencia deseada.
- Para cambiar nuevamente la potencia repita todo el procedimiento.

Nota: Si, en cambio, la placa es de 3 fogones, presione los botones **"E1"** y **"E2"**. Presione los botones **"+"** o **"-"**; en los displays **"E2"** y **"E3"** aparecerán en secuencia todos los niveles en los que puede configurarse la placa.

Código:	Potencia máxima vatios
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Funcionamiento: Cada vez que se desee aumentar el nivel de potencia de una zona, el sistema calcula automáticamente la potencia total. Al alcanzar el nivel máximo de potencia admitido para la configuración en cuestión, en el display de la zona en la que se está trabajando aparece la letra **"r"** y a continuación se configura automáticamente el nivel de potencia inferior admitido. Se pueden utilizar varias zonas al mismo tiempo, manteniendo los respectivos niveles de manera tal que la potencia total no supere la admitida.

• Uso (Fig.3):
A = Botón **ON/OFF**
B = Botón **Llave**
B1 = Indicador **ON/OFF botón llave**
E1 / E2 / E3 / E4 = Botón de selección de la **zona de cocción**
E+ / E- = indicador "+" y "-" de las zonas de cocción
G = LED de la zona de cocción
T = Símbolo **Timer**
T1 = Botón **timer "-"**
T2 = Botón **timer "+"**
O = Display Timer
L = Display.

Encendido de la placa de cocción:
- Para encender el aparato, comprobar que el LED **"B1"** esté apagado: de no ser así, desactivarlo apretando el botón llave **"B"** durante unos 2 segundos.
- Una vez realizada esta operación seleccione el botón **"A"**.
- Se emite una señal acústica "BIP" y en todos los displays **"L"** aparecen unos ceros. Si no se realiza ninguna operación en este lapso de tiempo, la placa se apaga.

Encendido de las zonas de cocción:
- Para encender una zona de cocción, presione uno de los botones **"E+"** o **"E-"**.
- Con el botón **"E-"** el nivel de potencia se pondrá directamente en 9.
-- Para regular el nivel de potencia deseado, utilice los botones **"+"** o **"-"** de la zona en cuestión.
- Si tras unos 10 segundos no se realiza ninguna operación, la placa proseguirá normalmente con la cocción.
- Si el nivel de potencia está configurado en cero, la zona de cocción se apaga.

Apagado de las zonas de cocción:
- Se puede apagar una zona de cocción presionando al mismo tiempo los botones **"E+"** y **"E-"** o presionando el botón **"E-"** para poner el nivel de potencia en cero.
- Todas las operaciones van acompañadas por una señal acústica "BIP".

Atención:
Para evitar producir daños en los circuitos electrónicos, la encimera posee un sistema de seguridad que evita el sobrecalentamiento. Ante un uso de cocción prolongado con niveles de potencia elevados, la encimera podría simultáneamente apagar una o más zonas encendidas hasta que las temperaturas vuelvan a los niveles programados. En el display de la zona momentáneamente apagada aparece una **"C"** que se alterna con el nivel de potencia. Una vez las temperaturas regresan a los valores admitidos, aparece la letra **"C"** intermitente.

Timer (temporizador) (Fig.3T):
Esta función permite establecer el tiempo (de 1 a 99 minutos) para el apagado automático de la zona de cocción seleccionada.
- Para activarla, presione el botón **"T1"** o **"T2"**.
- En el display del timer aparecerán dos ceros.
- En los displays de las zonas aparecerá una **"t"** intermitente.
- Seleccione la zona en la que se desea activar el timer con los botones **"E+"** o **"E-"**. El LED que se encuentra junto al display de las zonas iniciará a parpadear si la zona está apagada; si la zona está encendida, el LED está fijo.
- El display del timer empezará a parpadear.
- Regular el tiempo con los botones **"T1"** o **"T2"** hasta un máximo de 99 minutos.
- Mediante el botón **"T1"** el tiempo se pone directamente en 99.
- Si desea desplazarse rápidamente por las cifras que aparecen en el display, presione durante unos segundos uno de los dos botones **"T1"** o **"T2"**.
- Después de unos 10 segundos a partir de la última operación, el LED y el display del timer que se habían seleccionado dejan de parpadear y sucesivamente empieza la cuenta atrás. Durante el último minuto aparecen los segundos restantes.
- Al agotarse el tiempo, la zona de cocción se apaga y al mismo tiempo empieza a parpadear el display del timer mostrando a la vez dos ceros.
- El LED de la zona de cocción va acompañado por una señal acústica "BIP" durante aproximadamente 1 minuto. Basta con presionar cualquiera de los botones para que la señal acústica se interrumpa.
- El timer puede anularse en cualquier momento.

- Apretando al mismo tiempo los botones **"T1"** y **"T2"** o seleccionando únicamente el botón **"T1"** hasta que en el display del timer aparezcan dos ceros.
- Si se anula el timer antes de que haya concluido, la zona prosigue la cocción en el nivel configurado anteriormente.
- El timer puede activarse en una sola zona a la vez.

Nota: Si se activa el timer con las zonas de cocción en nivel cero, tras un minuto se activa automáticamente la función llave **"B"** lo cual se indica con el encendido del LED **"B1"**. Hay que presionar el botón **"B"** para desactivar la función y proseguir con la cocción.

Limitación de potencia:
Si la placa tiene 4 fogones, está provista de un sistema de limitación de potencia de 7200, 2800, 3500 o 6000 vatios.
El producto se puede configurar realizando las siguientes operaciones:
- Desconecte y vuelva a conectar el equipo a la red de alimentación doméstica.
- Seleccione el botón **"B"** dentro de aproximadamente 30 segundos desde la reconexión a la red de alimentación doméstica.
- Con la placa apagada, presionar al mismo tiempo los botones **"E1+, E1-, E4+, E4-"**.
- Tras la señal acústica "BIP", en el display del timer aparecen las letras **"Po"**, mientras que en los displays **"E1"** y **"E4"** aparece la potencia actual de la placa.
- Presione los botones **"E1-"** o **"E1+"**; en los displays de **"E1"** y **"E4"**; aparecerán en secuencia todos los niveles en los que se puede configurar la placa.

Código:	Potencia máxima vatios
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Una vez programada la potencia deseada, presione al mismo tiempo los botones **"E1+, E1-, E4+, E4-"** para registrar el nuevo nivel de potencia y concluir la operación.
- La placa se configura a la potencia deseada.

Nota: Si la placa está configurada con 3 fogones utilice los botones **"E1+, E1-, E3+, E3-"**. Tras la señal acústica "BIP", en el display del timer aparecen las letras "Po", mientras que en los displays **"E1"** y **"E3"** aparece la potencia actual de la placa. Presione los botones **"E1-" o "E1+"**; en los displays **"E1"** y **"E3"** aparecen en secuencia todos los niveles en los que se puede configurar la placa.

Código:	Potencia máxima vatios
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Funcionamiento: Cada vez que se desee aumentar el nivel de potencia de una zona, el sistema calcula automáticamente la potencia total. Al alcanzar el nivel máximo de potencia admitido para la configuración en cuestión, en el display de la zona en la que se está trabajando aparece la letra **"r"** y a continuación se configura automáticamente el nivel de potencia inferior admitido. Se pueden utilizar varias zonas al mismo tiempo, manteniendo los respectivos niveles de manera tal que la potencia total no supere la admitida.

Función llave (Fig.2B - Fig.3B):
Para evitar que los niños o las personas que requieren supervisión utilicen la superficie de la placa, se pueden bloquear todas las funciones con el botón llave **"B"**.
Para activar o desactivar presione el botón **"B"** por aproximadamente dos segundos. La función está activa cuando el indicador **"B1"** está encendido.
Si el equipo está encendido y la función llave está activa, el botón **"A"** funciona de la misma manera.
-- Si la placa se apaga con la función llave activa, al volver a encenderse seguirá teniendo la función activa, así que por tanto es preciso desactivar la función llave **"B"**.
- Se puede activar la función llave aunque la placa esté apagada, mediante el botón llave **"B"**.
- La función llave **"B"** se activa automáticamente cada vez que se corta la alimentación, y por tanto para poder utilizar la placa es preciso desactivarla antes.

Booster (Fig.2 - Fig.3):
Según el modelo, el aparato posee un sistema **Booster** que permite acelerar la cocción aplicando una potencia mayor que la nominal durante un período de tiempo definido.
Las zonas de cocción provistas de esta función se indican mediante la palabra **"Booster"**.
Para accionar el sistema, ponga el nivel de potencia en 9, y sucesivamente presione el botón **"+"**. En el display aparece la letra **"P"**.
Si es presiona de nuevo el botón **"+"** mientras la función está activa, sonará una señal acústica indicando un error.
Esta función dura unos 10 minutos tras los cuales la cocción prosigue en el nivel 9.
El **"Booster"** puede activarse en todas las zonas.
Para interrumpir la función **"Booster"** antes del tiempo establecido (de aproximadamente 10 minutos), seleccione la zona deseada y presione el botón **"-"**; la cocción prosigue en el nivel de potencia deseado.
Todas las operaciones van acompañadas por una señal acústica "BIP".

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2 - Fig.3):
La placa cuenta con un sistema de seguridad que pone todas las placas en posición **OFF** y activa el **safety lock** al haber líquidos u objetos en la zona de mandos.
La placa se apaga automáticamente.

Detector magnético (Fig.2 - Fig.3):
La placa cuenta con un detector de ollas. Cuando la olla se quita o no es adecuada, aparece el símbolo **"U"** con el nivel de potencia configurado.

Mantenimiento (Fig.6):
Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar.
Limpie las zonas de calentamiento, usando productos comerciales (Sidol, Stahlfix, etc…) y un paño-papel de cocina, y enjuegue y seque con un paño limpio.
Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar o pasteles y otros con alto contenido de él.
Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica.
En ningun caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALE DAÑOS PROVOCADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS ANTERIORES ADVERTENCIAS.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

1.1 Principe de l'induction:
Le système de cuisson à induction se base sur le phénomène physique de l'induction magnétique.
La caractéristique fondamentale d'un tel système est le transfert direct de l'énergie chauffante du générateur à la casserole sans moyen intermédiaire (contrairement aux plans de cuisson traditionnels voir Fig.1).

1.2 Avantages:
Si on le compare aux plans de cuisson électriques, votre plan de cuisson à induction s'avère être:
-**Plus sûr:** faible température sur la surface du verre.
-**Plus rapide:** temps de réchauffement des aliments rapide.
-**Plus précis:** le plan de cuisson réagit immédiatement à vos ordres.
-**Plus efficace:** 90% de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.
De plus, une fois que vous enlevez la casserole du plan de cuisson, la transmission de la chaleur s'arrête immédiatement, évitant d'inutiles pertes de chaleur.
Le système reconnaît automatiquement les différents diamètres de toutes les casseroles et retient pour chaque taille le niveau de puissance approprié.
Ceci vous permet d'utiliser des casseroles de différentes tailles, à condition que leur diamètre ne soit pas supérieur de 10% ou inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie appliquée sur le plan de cuisson (Fig.4B).
Attention: si vous utilisez une casserole ayant un diamètre inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie du verre, le foyer pourrait ne pas s'allumer.

1.3 Recipients pour la cuisson (Fig.4A):
La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique simplement avec un aimant.

Important:
Afin d'éviter de causer des dommages permanents sur la surface du plan, ne pas utiliser:
-Récipients avec fond non parfaitement plat.
-Récipients métalliques avec fond émaillé.
-Ne pas utiliser de récipients avec base rugueuse pour ne pas rayer la surface du plan.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants cardiaques doivent s'assurer avant d'utiliser le plan de cuisson à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil:
-Vérifier d'après les données de la plaque signalétique (située dans la partie inférieure de l'appareil) que la tension et la puissance correspondent bien à celles de l'installation électrique et que la prise est idoine. En cas de doute, faire appel à un électricien qualifié.

Important:
-Les objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuilllères ou couvercles ne doivent pas être posés sur la surface du plan de cuisson parce qu'ils peuvent chauffer.
-Après utilisation, éteindre le plan de cuisson en utilisant le dispositif de commande et ne vous fiez pas au détecteurs de casseroles.
-Réduire l'alimentation en chaleur pour faire bouillir ou pour réchauffer un liquide afin d'éviter les débordements de liquide.
-Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou bien sans récipient.
-Une fois la cuisine terminée, éteindre la résistance correspondante en utilisant la commande indiquée ci-après.
-Pour la cuisson ne jamais utiliser de feuilles de papier aluminium, ou ne jamais mettre directement de produits emballés dans du papier d'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait immédiatement votre appareil.
-Ne jamais réchauffer de boîte ou de canette en fer-blanc contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable: elle pourrait exploser! Cet avertissement s'applique à toutes les autres plaques de cuisson.
-L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster n'est pas appropriée au réchauffement de certains liquides comme par exemple l'huile de friture. La chaleur excessive peut être dangereuse. Dans certains cas, il est conseillé d'utiliser une puissance moins élevée.
- Les récipients doivent être posés directement sur le plan de cuisson, bien au milieu. Ne mettre aucun autre objet entre la casserole et le plan de cuisson.
- En cas de températures élevées, l'appareil diminue automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson.

Attention: ne pas utiliser un nottoyeur a vapeur.
Attention: si la surface est félée, éteindre l'appareil afin d'éviter le risque de décharges électriques.
Attention: l'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'un temporisateur externe ni d'une commande à distance indépendante.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurez-vous que cet appareil soit mis au rebus selon la réglementation en vigueur, vous éviterez ainsi des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé.


Le symbole tappliqué sur le produit ou sur la documentation jointe rappelle que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais faire l'objet d'une collecte sélective dans une déchetterie spécialisée dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales sur la collecte et l'élimination des déchets. Pour tout autre

renseignement sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le bureau concerné de votre ville, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

Positionnement (Fig.4):
L'appareil électroménager est conçu pour être encaissé dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure spécifique. Appliquer le matériau scellant en dotation le long de tout le périmètre de la plaque de cuisson et l'introduire dans le trou pour l'encastrement (dimensions de la découpe **Fig.4B**).
Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail à l'aide des 4 supports en utilisant les trous **"V"**, en les tournant de la manière appropriée en fonction selon l'épaisseur du plan **(Fig.4A)**.
Si la partie inférieure de l'appareil, après l'installation, s'avère inaccessible, il faut monter un panneau de séparation **"G" (Fig.7A)** en respectant les distances indiquées **(Fig.7B)**.
Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, le panneau n'est pas nécessaire **(Fig.8A - Fig.8B)**.

Important: Si un four est placé sous le plan à induction il vaut mieux qu'il soit doté de ventilateur de refroidissement. Ne pas utiliser le plan à induction quand le nettoyage **PYROLITIQUE** est en fonction.

Attention: Pour qu'il puisse circuler le plus d'air frais possible, il doit y avoir une distance minimum de **40 mm** entre le module et n'importe quel appareil installé au-dessous du plan à induction **(Fig.8B)**. Il faut en tout cas permettre une aération adéquate. Pour consentir la circulation de l'air frais, il doit y avoir des ouvertures dans le meuble de la cuisine **(Fig.7A - Fig.8A)**, en respectant les dimensions indiquées sur **Fig.7B - Fig.8B**.

Connexions électriques (Fig.9):
Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:
- Le câble électrique de la terre est bien de 2 cm plus long que les autres câbles;
- Les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
- L'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.
Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez-en un de type:
"H05V2V2-F" pour des puissances jusqu'à 6400 Watt. La section de ce câble doit être d'au moins 2,5 mm^2, ou 4 mm^2 en cas de puissances supérieures.
Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante.
L'appareil est conçu pour être raccordé de manière permanente au secteur électrique, voilà pourquoi il est nécessaire de prévoir un interrupteur omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, approprié à la charge indiquée dans la plaquette conformément aux normes en vigueur (le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).
Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

UTILISATION ET ENTRETIEN

• Utilisation (Fig.2):
A = Touche **ON/OFF**
B = Touche **Clé**
B1 = Indicateur **ON/OFF touche clé**
C = Touche **"-"**
D = Touche **"+"**
E = Touche de sélection **zone cuisson**
L = Display.

Allumage du plan de cuisson:
- Avant d'allumer l'appareil, vérifier que la led **"B1"** soit éteinte, dans le cas contraire la déconnecter en actionnant la touche clé **"B"** pendant 2 secondes environ.
- Après avoir effectué cette opération, sélectionner la touche **"A"**.
- Un signal sonore "BIP" sera émis, puis tous les écrans **"L"** afficheront pendant quelques secondes des points décimaux **"•"**. Si aucune opération n'est effectuée pendant ce laps de temps, la plaque s'éteint.

Allumage des zones de cuisson:
- Il est possible d'allumer une zone de cuisson en sélectionnant une des touches **"E"**. L'afficheur visualisera un zéro lumineux clignotant.
- Pour régler le niveau de puissance souhaité, sélectionner les touches **"+"** ou **"-"**.
- Si l'écran affiche un zéro et que l'on sélectionne la touche **"-"** le niveau de puissance passe directement à 9. L'écran affichera les nombres correspondants; celui de la zone concernant la gradation sera intense alors que les autres seront plus pâles.
- Si après environ 10 secondes aucune opération n'est effectuée, la gradation de l'écran retourne à son état initial. La plaque continuera sa cuisson normale.
- Si le niveau de puissance est configuré sur zéro, la zone de cuisson s'éteindra.

Arrêt des zones de cuisson:
- Sélectionner la zone de cuisson intéressée avec la touche **"E"**. L'écran affichera les nombres correspondants; celui de la zone concernée par la gradation sera intense, alors que les autres seront plus pâles.
- En appuyant simultanément sur les touches **"+"** et **"-"** ou en sélectionnant uniquement la touche **"-"**, il est possible de mettre le niveau de puissance à zéro.
- Toutes les opérations seront accompagnées d'un signal sonore "BIP".
- Lorsque l'on met une zone de cuisson **"E"** en position **OFF** et que la température de la surface en verre est supérieure à environ 50°, l'écran **"L"** de la zone de cuisson concernée affichera une signalisation **"H"** fixe.

Attention:
Pour éviter d'endommager les circuits électroniques, la table est équipée d'un système de sécurité contre les surchauffes. En cas de cuisson prolongée avec des niveaux de puissance élevés, la table pourrait temporairement éteindre un ou plusieurs foyers allumés jusqu'à ce que les températures reviennent aux niveaux programmés. L'écran de la zone temporairement éteinte affichera alternativement un **"C"** et le niveau de puissance. Une fois les températures rentrées dans les limites, la lettre clignotante **"C"** s'affichera.

Limitation de puissance:
Si la plaque possède 4 feux, elle est dotée d'un système de limitation de la puissance à 7200, 2800, 3500 ou 6000 Watt.
On peut configurer l'appareil de la façon suivante:
- Débrancher et brancher l'appareil du réseau d'alimentation domestique.
- Sélectionner la touche **"B"** dans les 30 secondes qui suivent le branchement au réseau d'alimentation domestique.
- Sélectionner simultanément les touches **"E1"** et **"E3"**.
- Après avoir entendu le signal sonore "BIP", les écrans **"E2"** et **"E3"** afficheront le niveau de puissance de la plaque.
- Utiliser les touches **"+"** ou **"-"** sur les écrans **"E2"** et **"E3"** pour afficher à la suite tous les niveaux possibles de réglage de la plaque.

Code:	Puissance Maximum Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Lorsque la puissance désirée a été configurée, sélectionner simultanément les touches **"E1"** et **"E3"**, puis relâcher la touche clé **"B"**.
- Le plan est configuré à la puissance souhaitée.
- Pour changer à nouveau la puissance, répéter toute la procédure.

Note: En revanche, si la plaque possède 3 feux, utiliser les touches **"E1" et "E2"**. Utiliser les touches **"+"** ou **"-"** sur les écrans **"E2"** et **"E3"** pour afficher à la suite tous les niveaux possibles de réglage de la plaque.

Code:	Puissance Maximum Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Fonctionnement: A chaque fois que l'on désire augmenter le niveau de puissance d'une zone, le système calcule automatiquement la puissance totale. Lorsque le niveau maximum autorisé par la configuration actuelle est atteint, l'écran de la zone sur laquelle on agit affiche la lettre **"r"**, puis le niveau de puissance inférieur autorisé est configuré automatiquement. Il est possible d'utiliser plusieurs zones simultanément tout en maintenant leurs niveaux de puissance respectifs, de manière à ce que la puissance totale ne dépasse pas la puissance totale autorisée.

• Utilisation (Fig.3):
A = Touche **ON/OFF**
B = Touche **Clé**
B1 = Indicateur **ON/OFF touche clé**
E1 / E2 / E3 / E4 = Touche de sélection **zone cuisson**
E+ / E- = indicateur **"+"** et **"-"** des zones de cuisson
G = Led zone de cuisson
T = Symbole **Timer**
T1= Touche **Timer "-"**
T2= Touche **Timer "+"**
O = Afficheur Timer
L = Display.

Allumage du plan de cuisson:
- Avant d'allumer l'appareil, vérifier que la led **"B1"** soit éteinte, dans le cas contraire la déconnecter en actionnant la touche clé **"B"** pendant 2 secondes environ.
- Après avoir effectué cette opération, sélectionner la touche **"A"**.
- Un signal sonore "BIP" sera émis, puis tous les écrans **"L"** afficheront des zéros. Si aucune opération n'est effectuée pendant ce laps de temps, le plan s'éteint.

Allumage des zones de cuisson:
- Il est possible d'allumer une zone de cuisson en sélectionnant l'une des touches **"E+"** ou **"E-"**.
- Avec la touche **"E-"** le niveau de puissance passe directement à 9.
- Pour régler le niveau de puissance souhaité, sélectionner les touches **"+"** ou **"-"** de la zone concernée.
- Si aucune n'est effectuée après quelques secondes, le plan continuera sa cuisson normale.
- Si le niveau de puissance est configuré sur zéro, la zone de cuisson s'éteindra.

Arrêt des zones de cuisson:
- Il est possible d'éteindre une zone de cuisson en sélectionnant simultanément sur les touches **"E+"** et **"E-"** ou en sélectionnant la touche **"E-"**, mettant ainsi le niveau de puissance à zéro.
- Chaque opération sera accompagnée par un signal sonore "BIP".

Attention:
Pour éviter d'endommager les circuits électroniques, la table est équipée d'un système de sécurité contre les surchauffes. En cas de cuisson prolongée avec des niveaux de puissance élevés, la table pourrait temporairement éteindre un ou plusieurs foyers allumés jusqu'à ce que les températures reviennent aux niveaux programmés. L'écran de la zone temporairement éteinte affichera alternativement un **"C"** et le niveau de puissance. Une fois les températures rentrées dans les limites, la lettre clignotante **"C"** s'affichera.

Timer (Fig.3T):
Cette fonction permet d'établir la durée de temps (de 1 à 99 minutes) pour l'arrêt automatique de la zone de cuisson sélectionnée.
- Pour l'activer, appuyer sur la touche **"T1"** ou **"T2"**.
- L'écran du Timer affichera deux zéros.
- Les écrans des différentes zones afficheront un **"t"** clignotant.
- Sélectionner la zone dans laquelle on désire insérer le Timer, à l'aide des touches **"E+"** ou **"E-".** La led située à côté de l'écran des zones commencera à clignoter si la zone est éteinte; si la zone est allumée, la led est fixe.
- L'écran du Timer commencera à clignoter.
- Régler le temps à l'aide des touches **"T1"** ou **"T2"** jusqu'à un maximum de 99 minutes.
- En appuyant sur la touche **"T1"**, le temps passe directement à 99.
- Pour faire défiler les chiffres affichés rapidement, appuyer pendant quelques secondes sur l'une des deux touches **"T1"** ou **"T2"**.
- Environ 10 secondes après la dernière opération, la led et l'écran du Timer précédemment sélectionnés cesseront de clignoter, puis le compte à rebours commencera. Pendant la dernière minute, les secondes restantes seront affichées.
- Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson s'éteindra et l'écran du Timer affichera simultanément deux zéros et commencera à clignoter.
- La led de la zone de cuisson sera accompagnée par un signal sonore "BIP" pendant environ 1 minute. Appuyer sur

une touche quelconque pour arrêter l'émission du signal sonore.
- Le Timer peut être annulé à tout moment.
- En appuyant simultanément sur les touches **"T1"** et **"T2"** ou en sélectionnant la touche **"T1"** jusqu'à ce que l'écran du Timer affiche deux zéros.
- Si l'on annule le Timer avant la fin du compte à rebours, la zone poursuivra la cuisson au niveau précédemment configuré.
- Le Timer peut uniquement être activé sur une zone à la fois.

Note: Si l'on active le Timer avec les zones de cuisson au niveau zéro, après environ une minute, la fonction clé **"B"** est automatiquement activée et est signalée par l'allumage de la led **"B1"**. Pour désactiver la fonction et continuer la cuisson, appuyer sur la touche **"B"**.

Limitation de puissance:
Si la plaque possède 4 feux, elle est dotée d'un système de limitation de la puissance à 7200, 2800, 3500 ou 6000 Watt.
On peut configurer l'appareil de la façon suivante:
- Débrancher et brancher l'appareil du réseau d'alimentation domestique.
- Sélectionner la touche **"B"** dans les 30 secondes qui suivent le branchement au réseau d'alimentation domestique.
- Avec la plaque éteinte, sélectionner simultanément les touches **"E1+, E1-, E4+ et E4-"**.
- Après le signal sonore "BIP", l'écran du Timer affichera les caractères **"Po"**, alors que les écrans **"E1"** et **"E4"** afficheront la puissance actuelle du plan.
- Utiliser les touches **"E1-"** ou **"E1+"** sur les écrans de **"E1"** et **"E4"** pour afficher à la suite tous les niveaux possibles de réglage de la plaque.

Code:	Puissance Maximum Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Une fois la puissance désirée configurée, sélectionner simultanément les touches **"E1+, E1-, E4+, E4-"** pour enregistrer le nouveau niveau de puissance et terminer l'opération.
- Le plan est configuré à la puissance souhaitée.

Note: Si la plaque est configurée avec 3 feux, utiliser les touches **"E1+, E1-, E3+, E3-"**. Après le signal sonore "BIP", l'écran du Timer affichera les caractères **"Po"**, alors que les écrans **"E1"** et **"E3"** afficheront la puissance actuelle du plan. Appuyer sur les touches **"E1-"** ou **"E1+"**, sur les écrans de **"E1"** et **"E3"** pour afficher à la suite tous les niveaux possibles de réglage du plan.

Code:	Puissance Maximum Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Fonctionnement: A chaque fois que l'on désire augmenter le niveau de puissance d'une zone, le système calcule automatiquement la puissance totale. Lorsque le niveau maximum autorisé par la configuration actuelle est atteint, l'écran de la zone sur laquelle on agit affiche la lettre **"r"**, puis le niveau de puissance inférieur autorisé est configuré automatiquement. Il est possible d'utiliser plusieurs zones simultanément tout en maintenant leurs niveaux de puissance respectifs, de manière à ce que la puissance totale ne dépasse pas la puissance totale autorisée.

Fonction clé (Fig.2B - Fig.3B):
Afin d'éviter l'utilisation de la surface du plan, de la part des enfants ou de personnes devant être surveillés, on peut bloquer toutes les fonctions en sélectionnant la touche clé **"B"**.
Pour l'activer ou la désactiver, sélectionner la touche **"B"** pendant environ deux secondes. La fonction est activée quand l'indicateur **"B1"** est allumé.
Si l'appareil est allumé et que la fonction clé est activée, la touche **"A"** fonctionne tout de même.
- Si le plan s'éteint alors que la fonction clé est activée, lors du prochain allumage, il se présentera avec cette fonction activée; il convient donc de désactiver la fonction clé **"B"**.
- Il est possible d'activer la fonction clé même si le plan est éteint, en utilisant la touche clé **"B"**.
- La fonction clé **"B"** est automatiquement activée à chaque fois que l'alimentation est coupée; il conviendra donc de la désactiver au préalable pour pouvoir utiliser le plan.

Booster (Fig.2 - Fig.3):
Certains modèles sont équipés d'une fonction **Booster** qui permet d'accélérer les temps de cuisson en appliquant une puissance supérieure à la valeur nominale dans un laps de temps défini.
Les zones de cuisson dotées de cette fonction sont indiquées par l'inscription **"Booster"**.
Pour l'activer, mettre le niveau de puissance sur 9, puis appuyer sur la touche **"+"**. L'écran affichera la lettre **"P"**.
Si l'on appuie de nouveau sur la touche **"+"** pendant que la fonction est activée, un signal sonore sera émis pour indiquer une erreur.
Cette fonction durera environ 10 minutes puis, lorsqu'elle arrivera à sa fin, la cuisson continuera au niveau 9.
Il est possible d'activer le **"Booster"** sur toutes les zones.
Pour interrompre la fonction **"Booster"**, avant le temps établi (environ 10 minutes), sélectionner la zone désirée et appuyer sur la touche **"-"**; la cuisson continuera au niveau de puissance souhaité.
Toutes ces opérations seront accompagnées d'un signal sonore "BIP".

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2 - Fig.3):
La table est équipée d'un système de sécurité qui place tous les foyers en position **OFF** et active le verrouillage de sécurité **(safety lock)** en cas de présence de liquides ou d'objets sur la zone des commandes.
La table s'éteindra automatiquement.

Détecteur magnétique (Fig.2 - Fig.3):
La plaque est équipée d'un détecteur de casseroles, quand celle-ci est enlevé ou inadaptée, le symbole **"*U*"** est affiché en alternance avec le niveau de puissance configuré.

Entretien (Fig.6):
Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande.
Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à du SIDOL, STAHLFIX ou à d'autres produits similaires et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre.
Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immédia-

tement de l’emplacement chauffé de cuisson les fragments de feuilles d’aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d’aliments ayant un contenu de sucre élevé. De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité.
En aucun cas il faut se servir d’éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

NOUS DECLINOS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES EVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

GENERAL

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance. Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in conformity with the regulations in force.

1.1 The principle of induction:
The system of cooking by induction is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The fundamental feature of this system is direct transfer of heat energy from the generator to the pan without intermediate means (different from traditional cooker tops see Fig.1).

1.2 Advantages:
If you compare your electric cooker tops, with the induction cooker top, the result will be:
- **Safer:** low temperature on the glass surface.
- **Quicker:** brief heating times.
- **More precise:** the top reacts immediately to your commands.
- **More efficient:** 90% of the energy absorbed is transformed into heat.

Furthermore, once the pan has been removed from the hob, heat transmission is stopped immediately, thereby preventing the needless dispersion of heat.
The system also automatically recognises the various diameters of all pans and uses a suitable power level for each size.
This means that we are able to use pans of various sizes, provided that the pan diameter is no more than 10% larger - or 40% smaller - than the printed detail marked on the hob (Fig.4B).
Caution: if you are using a pan with a diameter which is more than 40% smaller than the printing marked on the glass, the cooking zone may not be activated.

1.3 Cooking vessels (Fig.4A):
Cooking by induction uses magnetism to generate heat. The vessels must therefore contain iron.
Check if the vessel material is magnetic using a magnet.

Important:
To prevent permanent damage to the cooker surface, do not use:
- Pans with bases that are not perfectly flat.
- Metal pans with enamelled bases.
- Do not use pans with rough bases as they may scratch the hob's surface.

SAFETY WARNINGS

This apparatus is not suitable for use by children or persons who need supervision. Do not allow children to play with the apparatus. Before using the induction cooker top it is important to check that the apparatus is compatible with anyone who has a pacemaker and active surgical implants.

Before connecting the appliance to the electricity supply:
- Check that the voltage and power values listed on the data plate (positioned on the lower part of the appliance) are compatible with the electricity supply and socket. If you have any doubts, please consult a qualified electrician for assistance.

Important:
- Metal objects such as knives, forks, spoons or lids must not be placed on the cooker surface as they can get hot.
- After use, switch the cooker off using the control device and do not rely on the pan detector.
- Avoid liquid spilling, therefore to boil or heat liquids reduce the heat supply.
- Do not leave the heating elements switched on with empty vessels or without vessels.
- When you have finished cooking, switch off the relative resistance using the control indicated below.
- Never use aluminium foil for cooking, or never place products wrapped in aluminium foil onto the cooking surface. The aluminium would melt and damage your apparatus irreversibly.
- Never heat a tin or can of food without opening it – it could explode! This warning applies to hobs of all types.
- The use of high power like the Booster function is not suitable for heating some liquids like, for example, frying oil. The excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend using a lower power.
- The containers must be placed directly on the hob and must be centred. Do not, in any case, insert objects between the pan and the hob.
- In a situation of high temperatures, the appliance automatically decreases the power level of the cooking areas.

Attention: steam cleaners must not be used.
Attention: if the surface is cracked, switch the apparatus off to prevent electric shocks.
Attention: the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

This appliance conforms to the European Directive EC/2002/96, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this appliance is disposed of in a suitable manner, the user is helping to prevent potential damage to the environment or to public health.


The symbol on the product or on the accompanying paperwork indicates that the appliance should not be treated as domestic waste, but should be delivered to a suitable electric and electronic appliance recycling collection point. Follow local guidelines when disposing of waste. For more information on the treatment, re-use and recycling of this product, please contact your local authority, domestic waste collection service or the shop where the appliance was purchased.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions address specialised installers and serve as a guide for installation, adjustment and maintenance in conformity with the laws and regulations in force.

Positioning (Fig.4):
The appliance is made for fixing into a worktop, as shown in

the relevant figure. Apply the supplied sealant to the entire perimeter of the hob and insert it into the fitment hole (for sizing see **Fig.4B**). Lock the appliance on the work top using the 4 supports and the **"V"** holes, rotating them based on top thickness **(Fig.4A)**. After installation, if the bottom part of the appliance is not accessible, it is mandatory to install a separator panel **"G" (Fig.7A)** following indicated distances **(Fig.7B)**.
If the appliance is installed over an oven the panel is not necessary **(Fig.8A - Fig.8B)**.

Important: If there is an oven under the induction hob it is advisable for it to have a cooling fan. Do not use the induction hob while **PYROLITIC** cleaning is in process.

Warning: to allow the circulation of as much fresh air as necessary, there must be at least **40 mm** between the induction hob module and any appliance installed under it **(Fig.8B)**.
In any event, adequate aeration must be provided.
To allow fresh air circulation there must be openings in the kitchen furniture **(Fig.7A - Fig.8A)** of the sizes indicated in **Fig.7B - Fig.8B**.

Electrical connections (Fig.9):
Before making the electrical connections, check that:
- The ground cable is 2 cm longer than the other cables;
- The system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- The system is fitted with efficient earthing compliant to the laws and regulations in force. Earthing is obligatory by law.

If the appliance is not fitted with a cable, use type: **"H05V2V2-F"** for a power level of up to 6400 Watts. The cross-section of the cable should be at least 2.5 mm², or 4 mm² for greater power levels. The cable should never reach a temperature which is 50°C above the temperature of the room in which it is installed. The appliance is designed for permanent connection to the electricity supply and should therefore be fitted with an omnipolar switch which has a minimum opening of 3 mm between contacts. The switch should be suitable for the charge indicated on the appliance data plate and must conform to all current legislation (the yellow/green earth wire must not be interrupted by the switch).
The omnipolar switch must be easy to reach once the installation process has been completed.

USE AND MAINTENANCE

• Use (Fig.2):
A = **ON/OFF** button
B = **Key** button
B1 = **Key button ON/OFF** indicator
C = **"-"** button
D = **"+"** button
E = **Heating plate** selection button
L = Display.

Cooktop Ignition:
- Verify that **"B1"** led is off before turning the equipment on; otherwise, turn it off by pressing the **"B"** key button for approximately 2 seconds.
- Next, select the **"A"** button.
- An acoustic signal "BEEP" is emitted after which on all displays **"L"** decimal points appear **"•"**. If no operation is performed within this time interval, the hob switches off.

Heating Plate Ignition:
- A heating plate can be turned on by selecting one of the **"E"** buttons. A blinking zero will appear on the display.
- Use **"+"** or **"-"** buttons to regulate the power level.
- If the display shows zero and the **"-"** is pressed, the power level goes directly to 9. The display will show the respective numbers; those in the interested area, the shade will be bright, while the other areas will be a lighter shade.
- If after about 10 seconds no operation is carried out, display shade goes back to the initial one. The hob will continue its normal cooking.
- If the power level is set at zero, the cooking zone will shut off.

Shutting off the heating plates:
- Select the cooking zone using the button **"E"**. The display will show the respective numbers; those of the interested area will be brighter, while the other ones will be a lighter shade.
- Press the **"+"** and **"-"** buttons simultaneously otherwise, by selecting only the **"-"** button, it is possible to bring the power level to zero.
- All operations will be combined with a "BEEP" acoustic signal.
- When a cooking zone **"E"** is brought to the OFF position and the glass top temperature is greater than approximately 50°, the display **"L"** of the interested zone will signal a fixed **"H"**.

Warning:
To prevent damage being inflicted on the electronic circuits, the hob is fitted with an overheating safety system.In situations where the appliance is used at high power levels for a prolonged period of time, the hob may switchoff one or more of the activated zones temporarily, until the temperatures return to the set levels. The display of the zone temporarily shut off will show a **"C"** alternated with the power level. Once the temperatures are back within the limits, a flashing letter **"C"** will appear.

Power limiting:
The hob is has four burners, it is equipped with a power limitation system at 7200, 2800, 3500 or 6000 Watts.
The product can be set up with the following instructions:
- Disconnect and reconnect the appliance to the domestic power supply.
- Select the **"B"** button within 30 seconds after the reconnection to the domestic power supply.
- Simultaneously press the **"E1"** and **"E3"** buttons.
- Once the "BEEP" acoustic signal is heard, the **"E2"** and **"E3"** displays with show the power level of the hob.
- Use the **"+"** or **"-"** buttons on the **"E2"** and **"E3"** display, all possible levels the hob can be set at will appear in sequence.

Code:	Maximum Power Watts
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Once the desired power level has been set, press the **"E1"** and **"E3"** buttons simultaneously, then disengage the key button **"B"**.
- The cooktop is adjusted to the desired power.
- To change the power again, repeat the whole procedure.

Nota: If the hob has 3 burners instead, use the **"E1"** and **"E2"** buttons. Use the **"+"** or **"-"** buttons on the **"E2"** and **"E3"** display, all possible levels the hob can be set at will appear in sequence.

Code:	Maximum Power Watts
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Operation: Every time one wants to increase the power level of a zone, the system automatically calculates total power. Once the maximum allowed power level that can be set is reached, the display in the zone being used shows the letter **"r"** after which it automatically sets the lower power level allowed. It is possible to use multiple zones at the same time, keeping the respective levels so that total power does not exceed what is allowed.

• Use (Fig.3):
A = **ON/OFF** button
B = **Key** button
B1 = key button **ON/OFF** indicator
E1 / E2 / E3 / E4 = **Heating plate** selection button
E+ / E- = Indicator **"+"** and **"-"** of the cooking zones
G = Cooking zone LED
T = Symbol of **Timer**
T1 = Button for **timer "-"**
T2 = Button for **timer "+"**
O = Display Timer
L = Display.

Cooktop ignition:
-Verify that the **"B1"** LED is off before turning on the equipment; otherwise turn it off by pressing the **"B"** key button for about 2 seconds.
-Next, select the **"A"** button.
-An acoustic signal "BEEP" is emitted after which zeros appear on all displays **"L"**. If no operation is performed within this time interval, the hob switches off.

Heating plate ignition:
-It is possible to ignite a heating plate by selecting one of the **"E+"** or **"E-"** button.
-With the "E-" button the power level reaches 9 directly.
-To adjust the desired power level, select the **"+"** or **"-"** buttons of the interested zone.
-If, after about 10 seconds, no operation is completed, the hob will continue its normal cooking.
-If the power level is set at zero, the cooking zone will shut off.

Shutting off the heating plates:
-It is possible to shut off a heating plate by pressing the **"E+"** and **"E-"** buttons simultaneously or by selecting the **"E-"** button and bringing the power level to zero.
-Each operation will be accompanied by a "BEEP" acoustic signal.

Warning:
To prevent damage being inflicted on the electronic circuits, the hob is fitted with an overheating safety system.In situations where the appliance is used at high power levels for a prolonged period of time, the hob may switchoff one or more of the activated zones temporarily, until the temperatures return to the set levels. The display of the zone temporarily shut off will show a **"C"** alternated with the power level. Once the temperatures are back within the limits, a flashing letter **"C"** will appear.

Timer (Fig.3T):
This function sets the auto turn-off time (from 1 to 99 minutes) for the selected heating plates.
-To activate it, press the **"T1"** or **"T2"** button.
-Two zeros will appear on the Timer display.
-A flashing **"t"** will appear on the display of the zones.
-Select the zone where the Timer is to be inserted, using the **"E+"** or **"E-"** buttons. The LED positioned close to the display of the zones will start flashing if the zone is off, if the zone is on, the LED is fixed.
-The Timer display will start flashing.
-Adjust the time using the **"T1"** or **"T2"** buttons, bringing it up to a maximum of 99 minutes.
-By pressing the **"T1"** button the time goes directly to 99.
-If wanting to scroll through the digits displayed quickly, press on of the two **"T1"** or **"T2"** buttons for a few seconds.
-After about 10 seconds from the last operation, the LED and the previously selected Timer display will stop flashing and the countdown will begin. During the last minute the remaining seconds are displayed.
-Once time is completed, the cooking zone shuts off and at the same time the Timer display will start flashing showing two zeros.
-The LED of the cooking zone is accompanied by a "BEEP" acoustic signal for about 1 minute. Pressing any button stops the acoustic signal.
-The Timer can be cancelled at any time.
-Pressing the **"T1"** and **"T2"** buttons simultaneously or by only selecting the **"T1"** button until the Timer displays two zeros.
-By cancelling the Timer before it is complete, the zone will continue to cook at the previously set level.
-The Timer can only be activated on one zone at a time.
Note: If the Timer is activated with the cooking zones set at level zero, after about one minute the key function **"B"** activates automatically, signalled by the **"B1"** led switching on. One must press the **"B"** button to deactivate the function and continue cooking.

Power limitation:
The hob is has four burners, it is equipped with a power limitation system at 7200, 2800, 3500 or 6000 Watts.
The product can be set up with the following instructions:
-Disconnect and reconnect the appliance to the domestic power supply.
-Select the **"B"** button within 30 seconds after the reconnection to the domestic power supply.
-With the hot turned off, select the **"E1+, E1-, E4+ and E4-"** buttons simultaneously.
-After the "BEEP" acoustic signal, the letters **"Po"** will appear on the Timer display, while the **"E1"** and **"E4"** displays will show hob power.
-Press the **"E1-"** or **"E1+"** buttons on the **"E1"** and **"E4"** display, all possible levels the hob can be set at will appear in sequence.

Code:	Maximum Power Watts
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

-Once the desired power has been set, select the **"E1+, E1-, E4+ and E4-"** buttons simultaneously to set the new power level and complete the operation.
- The hob is configured at the desired power level.
Note: If the hob is configured with 3 burners, use the **"E1+,**

E1-, E3+ and E3-" buttons. After the "BEEP" acoustic signal, the letters **"Po"** will appear on the Timer display, while the **"E1"** and **"E3"** displays will show existing hob power. Press the **"E1-"** or **"E1+"** buttons on the **"E1"** and **"E3"** display, all possible levels the hob can be set at will appear in sequence.

Code:	Maximum Power Watts
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Operation: Every time one wants to increase the power level of a zone, the system automatically calculates total power. Once the maximum allowed power level that can be set is reached, the display in the zone being used shows the letter **"r"** after which it automatically sets the lower power level allowed. It is possible to use multiple zones at the same time, keeping the respective levels so that total power does not exceed what is allowed.

Key Function (Fig.2B - Fig.3B):
To prevent children or people- requiring supervision- from using the cooktop, all functions can be blocked with the **"B"** button.
-To activate or deactivate, press the **"B"** button for approximately 2 seconds. The function is activated when the **"B1"** indicator is turned on.
-If the appliance is on and the key function is activated, the **"A"** button works in the same way.
-If the hob us shut off with the key function active, the next time it is started the hob will have the same engaged therefore, deactivate the key function **"B"**.
-It is possible to activate the key function even is if the hob is shut off, using the key button **"B"**.
-The **"B"** key function activates automatically every time that power is take away, in order to use the hob at that point it is necessary to deactivate it.

Booster (Fig.2 - Fig.3):
Depending on the appliance model, it may be fitted with a **Booster** system which can be used to speed up cooking times through the application of a power level which is greater than the nominal value, within a defined period of time.
The heating plates equipped with this function are labelled with the word **"Booster**".
In order to activate it bring the power level to 9, then press the **"+"** button. The letter **"P"** will appear on the display.
If the **"+"** button is pressed once again within the period the function is active, an acoustic signal is given as a warning.
This function lasts about 10 minutes, at the end of which cooking continues at level 9.
The **"Booster"** can be activated on all zones.
To interrupt the **"Booster"** function, before the established time (about 10 minutes), select the desired zone and press the **"-"** button, cooking will continue at the desired power level.
All these operations will be accompanied by a "BEEP" acoustic signal.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2 - Fig.3):
The cooktop has a safety system that turns all the plates **OFF** and activates the **safety lock** if any liquid or objects are found on the control area.
The cooktop goes off automatically.

Magnetic detector (Fig.2 - Fig.3):
The hob is equipped with a detector for pans, when they are removed or unsuitable, the **"U"** symbol appears alternate with the set power level.

Maintenance (Fig.6):
Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface using the special scraper supplied on request.
Clean the heated area as thoroughly as possible using SIDOL, STAHLFIX or similar products and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.
Using the special scraper (optional) immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area or residues of sugar or food with a high sugar content. In this way, any damage to the cooktop surface is prevented.
Under no circumstances use abrasive sponges or irritating chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREACHING THE ABOVE WARNINGS.

ALGEMENE INFORMATIE

Lees de inhoud van dit boekje aandachtig door, want het verstrekt belangrijke aanwijzingen over de veilige installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar het boekje om het later nog eens te kunnen raadplegen. Alle installatiewerkzaamheden (elektrische aansluitingen) dienen te worden verricht door gespecialiseerd personeel, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

1.1 Werkingsprincipe van de inductie:
Het kooksysteem met inductie is gebaseerd op het fenomeen uit de fysica van de magnetische inductie. Het fundamentele kenmerk van dit systeem is de rechtstreekse overdracht van de verhittingsenergie van de generator naar de pan, zonder tussenstructuren (hetgeen afwijkt van de traditionele kookplaten, zie Fig.1).

1.2 Voordelen:
Vergeleken met de elektrische kookplaten is uw inductieplaat:
- **Veiliger:** lage temperatuur op het oppervlak van het glas.
- **Sneller:** korte opwarmtijden van het voedsel.
- **Preciezer:** de plaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten.
- **Doeltreffender:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in hitte.

Bovendien wordt, zodra de pan van de kookplaat wordt verwijderd, de warmteverspreiding onmiddellijk onderbroken, zodat er geen onnodige warmte wordt verkwist.
Het systeem herkent ook automatisch de diverse diameters van de verschillende pannen, en selecteert voor iedere pan een juist vermogensniveau.
Hierdoor kunt u pannen van verschillende afmetingen gebruiken, mits hun diameter niet groter dan 10% of niet kleiner dan 40% is t.o.v. de tekening op de kookplaat (Fig.4B).
Opgelet: als u een pan gebruikt met een diameter van 40% kleiner dan de tekening op de plaat, zou deze misschien niet aan kunnen gaan.

1.3 Te gebruiken pannen (Fig.4A):
Bij het koken met inductie wordt gebruik gemaakt van magnetisme om hitte te genereren. De pannen moeten dus ijzer bevatten. U kunt met een gewoon magneetje controleren of uw pan magnetisch is.

Belangrijk:
Om permanente beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, dient u de volgende voorwerpen niet te gebruiken:
- Recipiënten met niet volledige platte bodem.
- Metalen recipiënent met geëmailleerde bodem.
- Geen recipiënten gebruiken met ruwe bodem, om krassen in het oppervlak van de plaat te vermijden.

WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door kinderen of personen die toezicht nodig hebben. Let op dat kinderen niet met het toestel spelen. Voor dragers van apparatuur voor de hartstimulatie en actieve apparaten is het van belang te controleren, voordat u de inductieplaat gebruikt, of dergelijke apparatuur compatibel is met het toestel.

Voordat u het product op het elektrische net aansluit:
- Controleer het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om u ervan te verzekeren dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektrische net en dat het stopcontact geschikt is. In geval van twijfel dient u een erkende elektricien in te schakelen.

Belangrijk:
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op het oppervlak van de NL kookplaat gelegd worden omdat ze heet kunnen worden.
- Na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen met de betreffende bediening en niet vertrouwen op het meetsysteem voor de aanwezigheid van pannen.
- Voorkom het morsen van vloeistof en zorg bij het koken of opwarmen van vloeistoffen voor een gereduceerde warmtetoevoer.
- Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen, of zonder pannen.
- Bent u eenmaal klaar met koken dan schakelt u de betreffende weerstand uit met het hierna aangeduide bedieningselement.
- Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie, of plaats nooit met aluminium omwikkelde producten rechtstreeks op de kookplaat. Het aluminium zal smelten en uw toestel op onherroepelijke wijze beschadigen.
- Nooit een doos of een blik dat voedingsmiddelen bevat opwarmen zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten.
- Het gebruik van een hoog vermogen zoals de Booster-functie is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld frituurolie. De overmatige warmte kan gevaarlijk zijn. In deze gevallen is het gebruik van een minder hoog vermogen aanbevolen.
- De recipiënten moeten direct op de kookplaat worden gezet en moeten mooi in het midden staan. Men mag in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat brengen.
- In situaties van hoge temperaturen vermindert het toestel automatisch het hoge vermogen in de kookzones.

Let op: er mag geen stoomreiniger gebruikt worden.
Let op: vertoont het oppervlak barsten, schakelt u het apparaat dan uit om elektrische schokken te voorkomen.
Let op: het apparaat mag niet in werking worden gesteld met behulp van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

Dit apparaat is voorzien van het keurmerk Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), zoals vastgesteld door de Europese Norm 2002/96/EC. Door te zorgen dat de afvalverwijdering van dit product correct wordt uitgevoerd, werkt de gebruiker mee aan het voorkomen van potentiële negatieve consequenties voor omgeving en gezondheid.


Het symbool op het product of op het bijgeleverde documentatiemateriaal geeft aan dat het niet moet worden behandeld als normaal huisvuil, maar dat het moet worden ingeleverd bij een speciaal verzamelpunt voor

het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. De afvalverwijdering moet plaatsvinden in het respect van de gemeentelijke normen. Voor meer informatie over het onderhoud en het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de locale reinigingsdienst, of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Deze instructies zijn gericht aan een gespecialiseerd installateur en dienen als richtlijn bij de installatie, de regeling en het onderhoud in overeenstemming met de geldende wetsvoorschriften en normen.

Positionering (Afb.4):
Dit huishoudapparaat is ontworpen om ingepast te worden in een werkblad, zoals geïllustreerd in de specifieke afbeelding. De bijgeleverde siliconenkit aanbrengen langs de volledige omtrek van de kookplaat en ze in de hiertoe voorziene ruimte plaatsen (afmetingen van de uitsnijding **Afb.4B**).
Blokkeer het huishoudapparaat in het werkblad middels de 4 steunen en de gaten **"V"**. Draai ze naargelang de dikte van het oppervlak **(Afb.4A)**. Indien het onderste deel van het apparaat na de installatie toegankelijk is, moet een scheidingswand **"G"** gemonteerd worden **(Afb.7A)**. Neem de aangeduide afstanden in acht **(Afb.7B)**.
Indien het apparaat geïnstalleerd is boven een oven is de scheidingswand niet nodig **(Afb.8A - Afb.8B)**.

Belangrijk: Indien een oven onder de inductieplaat geplaatst wordt, moet hij bij voorkeur voorzien zijn van een koelingsventilator. De inductieplaat niet gebruiken wanneer de **PYRO- reiniging** in werking is.

Opgelet: Om zoveel mogelijk frisse lucht te kunnen laten circuleren, moet er minimum een afstand van **40 mm** zijn tussen het onderdeel en om het even welk onder de inductieplaat geïnstalleerde apparaat **(Afb.8B)**. In elk geval moet men zorgen voor een goede ventilatie. Om de omloop van frisse lucht toe te staan, moeten er openingen zijn in het keukenmeubel **(Afb.7A - Afb.8A)**, men moet zich hierbij houden aan de hoogten zoals aangeduid in **Afb.7B - Afb.8B**.

Elektrische aansluitingen (Afb.9):
Vergewis u ervan, voordat de elektrische aansluitingen tot stand worden gebracht of:
- De elektrische aardkabel minstens 2 cm langer is dan de overige kabels.
- De installatie zodanig eigenschappen heeft dat wordt voldaan aan de gegevens die vermeld staan op de typeplaat op de onderkant van het werkblad.
- De installatie naar behoren geaard is, in overeenstemming met de geldende normen en wetsvoorschriften.

Aarding van het apparaat is bij de wet verplicht.
In het geval het apparaat niet beschikt over een elektrische kabel kunt u er een gebruiken van het type:
"H05V2V2-F" voor een vermogen tot aan 6400 Watt. De doorsnede van de kabel moet minstens 2,5 mm^2 zijn. Voor een groter vermogen moet de doorsnede 4 mm^2 zijn.
De kabel mag in geen enkel punt een temperatuur bereiken die 50°C boven de kamertemperatuur is.
Het apparaat moet vast op het elektrische net worden aangesloten. Om deze reden is het noodzakelijk een meerpolige schakelaar aan te brengen met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten, aangepast aan de lading aangegeven op het typeplaatje en in overeenkomst met de geldende normen (de groengele aardgeleider mag niet door de commutator worden onderbroken).
Na het installeren van de apparatuur moet de meerpolige schakelaar makkelijk te bereiken zijn.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

• Gebruik (Afb.2):
A = Toets **ON/OFF**
B = **Sleuteltoets**
B1 = Indicator **ON/OFF sleuteltoets**
C = Toets **"-"**
D = Toets **"+"**
E = Selectietoets kookzone
L = Display.

Inschakeling van de kookplaat:
-Controleer of het led **"B1"** uit is om het toestel aan te zetten. Indien niet, met die uitgeschakeld worden door circa 2 seconden op de sleuteltoets **"B"** te drukken.
-Daarna de toets **"A"** selecteren.
-Een geluidsignaal "BIEP" zal uitgezonden worden en vervolgens zal enkele seconden op alle displays **"L"** een decimaal punt **"•"** verschijnen. Indien geen enkele handeling wordt uitgevoerd zal de plaat binnen deze tijdspanne uitgaan.

Inschakeling van de kookzones:
-Men kan een kookzone inschakelen door één van de toetsen **"E"** te selecteren. Het display geeft knipperend een verlichte nul weer.
-Om het gewenste vermogenniveau te regelen, selecteer de toetsen **"+"** of **"-"**.
-Indien op de display een nul verschijnt en men de toets **"-"** kiest, zal het vermogenniveau rechtstreeks naar 9 gaan. Op de display zullen de relatieve nummers verschijnen, de weergave van het nummer van de betrokken zone zal intenser zijn dan de andere.
-Indien na ongeveer 10 seconden geen enkele handeling wordt uitgevoerd, wordt de weergave weer normaal. De inductieplaat vervolgt de normale kookcyclus.
-Indien het vermogenniveau op nul is ingesteld, gaat de kookzone uit.

Uitschakeling van de kookzones:
-Kies de kookzone via de toets **"E"**. De display zal de relatieve nummers weergeven; de weergave van het nummer van de betrokken zone zal intenser zijn dan de andere.
-Door gelijktijdig op de toetsen **"+"** en **"-"** te drukken of door enkel de toets **"-"** te kiezen, is het mogelijk het vermogenniveau op nul te brengen.
-Alle handelingen zullen vergezeld worden door "BIEP" geluidsignaal.
-Wanneer een kookzone **"E"** in **OFF** stand wordt gezet en de temperatuur van het glasoppervlak hoger ligt dan ong. 50°, zal op de display **"L"** van de betrokken zone een vaste **"H"** worden weergegeven.

Opgelet:
Teneinde schade aan de elektronische circuits te vermijden, is het kookvlak voorzien van een veiligheidssysteem tegen oververhitting. In het geval u langere tijd gebruik maakt van hoge vermogensniveaus zou het kookvlak een of meerdere kookgedeeltes uit kunnen schakelen totdat de temperaturen tot de ingestelde niveaus zijn gezakt. Op de display van de tijdelijk uitgeschakelde zone zal afwisselend een **"C"** en het vermogenniveau verschijnen. Wanneer de temperaturen opnieuw binnen de grenzen zakken, zal een knipperende letter **"C"** verschijnen.

Vermogenbegrenzing:
Indien het kookoppervlak uit 4 branders bestaat, is het voorzien van een vermogenbegrenzing van 7200, 2800, 3500 of 6000 Watt.
Men kan het toestel configureren door de volgende handelingen uit te voeren:
- Koppel het toestel los van de huishoudelijke netvoeding en verbind daarna opnieuw.
- Selecteer de toets **"B"** binnen 30 seconden nadat het toestel weer op het huishoudelijke voedingsnet zit.
- Selecteer gelijktijdig de toetsen **"E1"** en **"E3"**.
- Na waarneming van het "BIEP" geluidsignaal zal op de displays **"E2"** en **"E3"** het vermogenniveau van de inductieplaat gevisualiseerd worden.
- Gebruik de toetsen **"+"** of **"-"** op de displays **"E2"** en **"E3"**; opeenvolgend zullen alle niveaus verschijnen waarop de inductieplaat kan worden ingesteld.

Code:	Maximum vermogen Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Selecteer gelijktijdig de toetsen **"E1"** en **"E3"** wanneer het gewenste vermogen is ingesteld en deactiveer vervolgens de sleuteltoets **"B"**.
- De plaat is geconfigureerd op het gewenste vermogen.
- Om opnieuw het vermogen te wijzigen, herhaal de hele procedure.

Nota: Indien de inductieplaat daarentegen uit 3 branders bestaat, moeten de toetsen **"E1"** en **"E2"** gebruikt worden. Gebruik de toetsen **"+"** of **"-"** op de displays **"E2"** en **"E3"**; opeenvolgend zullen alle niveaus verschijnen waarop de inductieplaat kan worden ingesteld.

Code:	Maximum vermogen Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Werking: Telkens men het vermogenniveau van een zone wilt verhogen, zal het systeem automatisch het totaal vermogen berekenen. Wanneer het toegelaten maximum vermogenniveau voor de actuele instelling wordt bereikt, zal op de display van de betrokken zone de letter **"r"** verschijnen. Vervolgens zal automatisch het toegelaten lager vermogenniveau ingesteld worden. Het is mogelijk gelijktijdig meerdere zones te gebruiken en de respectievelijke niveaus te behouden zodat het totaal vermogen het toegelaten vermogen niet overschrijdt.

• Gebruik (Afb.3):
A = Toets **ON/OFF**
B = **Sleuteltoets**
B1 = Indicator **ON/OFF sleuteltoets**
E1 / E2 / E3 / E4 = Selectietoets kookzone
E+ / E- = Indicator **"+"** en **"-"** van de kookzones
G = Led kookzone
T = Symbool **Timer**
T1 = Toets **timer "-"**
T2 = Toets **timer "+"**
O = Display Timer
L = Display.

Inschakeling inductieplaat:
- Om het apparaat in te schakelen, moet gecontroleerd worden of de led **"B1"** uit is. Deactiveer anders de led door 2 seconden op de sleuteltoets **"B"** te drukken.
- Daarna de toets **"A"** selecteren.
- Een "BIEP" geluidsignaal zal uitgezonden worden en vervolgens verschijnen nullen op alle displays **"L"**. Indien geen enkele handeling wordt uitgevoerd, zal de inductieplaat binnen deze tijdspanne weer uitgaan.

Inschakeling van de kookzones:
- Het is mogelijk een kookzone in te schakelen door een van de toetsen **"E+"** of **"E-"** te kiezen.
- Middels de toets **"E-"** zal het vermogenniveau rechtstreeks naar 9 gaan.
- Om het gewenste vermogenniveau te regelen, moeten de toetsen **"+"** of **"-"** van de betrokken zone gekozen worden.
- Indien na ongeveer 10 seconden geen enkele handeling wordt uitgevoerd, zal de inductieplaat met de normale kookcyclus vervolgen.
- Indien het vermogenniveau op nul is ingesteld, zal de kookzone uitgaan.

Uitschakeling van de kookzones:
- Het is mogelijk een kookzone uit te schakelen door gelijktijdig de toetsen **"E+"** en **"E-"** te selecteren of door de toets **"E-"** te kiezen en het vermogenniveau op nul te brengen.
- Elke handeling zal vergezeld worden door een "BIEP"geluidsignaal.

Opgelet:
Teneinde schade aan de elektronische circuits te vermijden, is het kookvlak voorzien van een veiligheidssysteem tegen oververhitting. In het geval u langere tijd gebruik maakt van hoge vermogensniveaus zou het kookvlak een of meerdere kookgedeeltes uit kunnen schakelen totdat de temperaturen tot de ingestelde niveaus zijn gezakt. Op de display van de tijdelijk uitgeschakelde zone zal afwisselend een **"C"** en het vermogenniveau verschijnen. Wanneer de temperaturen opnieuw binnen de grenzen zakken, zal een knipperende letter **"C"** verschijnen

Timer (Afb.3T):
Deze functie laat toe om de tijd te bepalen (van 1 tot 99 minuten) voor het automatisch uitschakelen van de geselecteerde kookzone.
- Druk op de toets **"T1"** of **"T2"** voor activering
- Op de display van de Timer zullen twee nullen verschijnen.
- Op de displays van de zones zal een knipperende **"t"** verschijnen.
- Kies de zone waarin u de Timer wilt invoegen middels de toetsen **"E+"** of **"E-"**. De led in de nabijheid van de display van de zones zal beginnen knipperen indien de zone uit is; indien de zone aan is, brandt de led vast.
- De display van de Timer zal beginnen knipperen.
- Stel via de toetsen **"T1"** of **"T2"** de tijd af tot op maximum 99 minuten.
- Door op de toets **"T1"** te drukken, gaat de tijd rechtstreeks naar 99.
- Indien u snel de weergegeven cijfers wilt rollen, moet u enkele seconden op een van de twee toetsen **"T1"** of **"T2"** drukken.
- Ongeveer 10 seconden na de laatste handeling zullen de eerder gekozen led en display van de Timer ophouden met knipperen waarna het aftellen begint. Gedurende de laatste minuut zullen de overblijvende seconden gevisualiseerd worden.
- Wanneer de tijd is verlopen, zal de kookzone uitgaan en

gelijktijdig zal de display van de Timer beginnen knipperen en twee nullen weergeven.
- De led van de kookzone zal gedurende ongeveer 1 minuut vergezeld worden door een "BIEP" geluidsignaal. Door op om het even welke toets te drukken, zal het geluidsignaal uitgaan.
- De Timer kan op elk ogenblik geannuleerd worden.
- Door gelijktijdig op de toetsen **"T1"** en **"T2"** te drukken of door enkel de toets **"T1"** te selecteren tot de display van de Timer twee nullen weergeeft.
- Wanneer de Timer voor het eindigen wordt geannuleerd, zal de zone het koken vervolgen op het vorige ingestelde niveau.
- De Timer kan telkens maar op een enkele zone geactiveerd worden.
Opmerking: Indien de Timer wordt geactiveerd met de kookzones op het niveau nul, zal na ongeveer een minuut automatisch de sleutelfunctie **"B"** geactiveerd worden, gemeld door inschakeling van de led **"B1"**. U moet op de toets **"B"** drukken om de functie te deactiveren en de kookcyclus te vervolgen.

Vermogenbegrenzing:
Indien de inductieplaat uit 4 branders bestaat, is ze voorzien van een vermogenbegrenzing van 7200, 2800, 3500 of 6000 Watt.
Men kan het toestel configureren door de volgende handelingen uit te voeren:
- Koppel het toestel los van de huishoudelijke netvoeding en verbind daarna opnieuw.
- Selecteer de toets **"B"** binnen 30 seconden nadat het toestel weer op het huishoudelijke voedingsnet zit.
- Kies met uitgeschakelde inductieplaat gelijktijdig de toetsen **"E1+, E1-, E4+, E4-"**.
- Na het "BIEP" geluidsignaal, zullen op de display van de Timer de letters **"Po"** verschijnen terwijl op de displays **"E1"** en **"E4"** het actuele vermogen van de inductieplaat verschijnt.
- Druk op de toetsen **"E1-"** of **"E1+"** en op de displays van **"E1"** en **"E4"** zullen achtereenvolgens alle niveaus verschijnen waarop de inductieplaat kan ingesteld worden.

Code:	Maximum Vermogen Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Wanneer het gewenste vermogen ingesteld is, moet u gelijktijdig de toetsen **"E1+, E1-, E4+, E4-"** kiezen om het nieuwe vermogenniveau vast te leggen en de handeling te voltooien.
- De inductieplaat is op het gewenste vermogen ingesteld.
Opmerking: Indien de inductieplaat uit 3 branders bestaat, moet u de toetsen **"E1+, E1-, E3+, E3-"** gebruiken. Na het "BIEP" geluidsignaal, zullen op de display van de Timer de letters **"Po"** verschijnen terwijl op de displays **"E1"** en **"E3"** het actuele vermogen van de inductieplaat zal verschijnen. Druk op de toetsen **"E1-"** of **"E1+"** en op de displays van **"E1"** en **"E3"** zullen achtereenvolgens alle niveaus verschijnen waarop de inductieplaat kan ingesteld worden.

Code:	Maximum Vermogen Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Werking: Telkens men het vermogenniveau van een zone wilt verhogen, zal het systeem automatisch het totaal vermogen berekenen. Wanneer het toegelaten maximum vermogenniveau voor de actuele instelling wordt bereikt, zal op de display van de betrokken zone de letter **"r"** verschijnen. Vervolgens zal automatisch het toegelaten lager vermogenniveau ingesteld worden. Het is mogelijk gelijktijdig meerdere zones te gebruiken en de respectievelijke niveaus te behouden zodat het totaal vermogen het toegelaten vermogen niet overschrijdt.

Functie sleutel (Afb.2B - Afb.3B):
Om te voorkomen dat kinderen of personen die toezicht nodig hebben het oppervlak van de kookplaat gebruiken, kan men alle functies blokkeren door de sleuteltoets **"B"** te selecteren.
Gedurende circa twee seconden de toets **"B"** selecteren om te activeren of te deactiveren. De functie is actief wanneer de indicator **"B1"** aan is.
Indien het toetsen aan is en de functie sleutel is actief, dan werkt de toets **"A"** toch.
- Indien het kookoppervlak met actieve sleutelfunctie wordt uitgeschakeld, zal bij de volgende inschakeling van het kookoppervlak de sleutelfunctie actief zijn. Deactiveer dus de sleutelfunctie **"B"**.
- Het is mogelijk de sleutelfunctie middels de sleuteltoets **"B"** te activeren ook al is de inductieplaat uit.
- De sleutelfunctie **"B"** wordt automatisch geactiveerd telkens de voeding wordt afgesloten. Om de inductieplaten te kunnen gebruiken, moet de sleutelfunctie dus eerst gedeactiveerd worden.

Booster (Afb.2 - Afb.3):
Med utgangspunkt i modellen du har, er apparatet utstyrt med et system **Booster** som gjør det mulig å fremskynde koketiden, ved å bruke høyere effekt enn den nominelle innenfor en bestemt tidsramme.
De kookzones voorzien van deze functie worden aangeduid door het woord **"Booster"**.
Voor activering moet het vermogenniveau op 9 gebracht worden. Druk vervolgens op de toets **"+"**. Op de display zal de letter **"P"** verschijnen.
Indien opnieuw op de toets **"+"** wordt gedrukt, wanneer de functie actief is, zal een geluidsignaal uitgezonden worden om de fout te melden.
Deze functie zal ongeveer 10 minuten duren. Bij voltooiing zal de kookcyclus vervolgen op het niveau 9.
De **"Booster"** kan op alle zones geactiveerd worden.
Om de **"Booster"** functie voor de ingestelde tijd te onderbreken (ong. 10 minuten), moet de gewenste zone gekozen worden en moet u op de toets **"-"** drukken. De kookcyclus zal vervolgen op het gewenste vermogenniveau.
Al deze handelingen zullen vergezeld worden door een "BIEP" geluidsignaal.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Afb.2 - Afb.3):
De plaat is uitgerust met een beveiligingssysteem dat alle platen op **OFF** zet en de **safety lock** inschakelt bij aanwezigheid van vloeistoffen of voorwerpen op de zone met commando's.
De plaat gaat automatisch uit.

Magnetische sensor (Afb.2 - Afb.3):
De inductieplaat is voorzien van een sensor voor detectie van de kookpannen. Wanneer een kookpan wordt verwijderd of ongeschikt is, verschijnt afwisselend het symbool **"U"** en het ingestelde vermogenniveau.

Onderhoud (Afb.6):
Verwijder eventuele voedselresten en vetspatten van de kookvlakken met de speciale schraper die op bestelling

geleverd wordt.
Maak het verwarmde gebied zo goed mogelijk schoon met behulp van SIDOL, STAHLFIX of soortgelijke producten en een doek of papier, spoel vervolgens na met water en maak de plaat droog met een schone doek.
Verwijder fragmenten aluminiumfolie, gesmolten plastic, suiker of voedselresten met een hoog suikergehalte onmiddellijk van het verwarmde gebied met behulp van de speciale schraper (optie). Zodoende wordt elke mogelijk schade aan het oppervlak van de plaat voorkomen.
Gebruik in geen geval schuursponsjes of agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE BOVENSTAANDE VOORSCHRIFTEN.

INDICAÇÕES GERAIS

Leia com atenção o conteúdo deste livro de instruções porque contém indicações importantes que dizem respeito à segurança de instalação, utilização e manutenção. Conserve o livro de instruções para futura consulta. Todas as operações que dizem respeito à instalação (ligações eléctricas) devem ser feitas por pessoal especializado segundo as normas em vigor.

1.1 Princípio da indução:
O sistema do fogão por indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética.
A característica fundamental deste sistema é a transferência directa da energia que aquece do gerador para a panela sem meios intermédios (diferentemente das placas tradicionais veja Fig.1).

1.2 Vantagens:
Se compararmos com as placas de fogão eléctricas, verifica-se que a vossa placa por indução é:
-Mais segura: temperatura baixa na superfície do vidro.
-Mais rápida: tempos breves de aquecimento dos alimentos.
-Mais precisa: a placa reage imediatamente aos vossos comandos.
-Mais eficaz: 90% da energia absorvida é transformada em calor.
Além disto, uma vez que tirada a panela do plano, a transmissão do calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor.
O sistema reconhece automaticamente também o diâmetro diferente de cada panela, adoptando para cada medida o nível de potência adequado.
Isto consente utilizar panelas de várias medias, desde que o diâmetro das mesmas não seja superior ao 10% ou inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no plano de cozedura (Fig.4B).
Atenção: caso se utilize uma panela com diâmetro inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no vidro, a zona de cozedura poderá não acender-se.

1.3 Recipientes para cozinhar (Fig.4A):
O fogão por indução utiliza o magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, portanto, conter ferro. Podem verificar se o material da panela é magnético com um simples imã.

Importante:
Para evitar danos permanentes à superfície da placa não use:
-Recipiente com fundo não perfeitamente plano.
-Recipientes metálicos com fundo esmaltado.
-Não utilizar recipientes com base áspera, para evitar de riscar a superfície do fogão.

AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas que necessitem de supervisão.
Cuidado! As crianças não devem brincar com o aparelho.
Para os portadores de estimuladores cardíacos e implantes activos é importante verificar, antes do uso da placa por indução, se o próprio estimulador é compatível com o aparelho.

Antes de ligar o modelo à rede eléctrica:
-Controlar a placa de identificação (situada na parte inferior do aparelho) para verificar que a tensão e a potência sejam correspondentes àquela da rede e que a tomada seja idónea. Em caso de dúvidas, contacte um electricista qualificado.

Importante:
-Objectos metálicos como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa do fogão porque podem ficar quentes.
-Depois do uso, apague a placa do fogão através do seu dispositivo de comando e não confie no detector de panelas.
-Evite que os líquidos extravasem, portanto, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o calor.
-Não deixe os elementos de aquecimento acesos com panelas vazias ou sem recipientes em cima.
-Quando terminar de cozinhar apague a relativa resistência através do comando indicado a seguir.
-Para cozinhar nunca utilize folhas de papel de alumínio ou nunca pouse directamente produtos embalados com alumínio. O alumínio fundiria e danificaria irremediavelmente o vosso aparelho.
-Nunca aquecer uma conserva ou uma lata contendo alimentos sem antes os ter aberto: poderá explodir! Esta advertência aplica-se a todos os outros tipos de fogões.
- A utilização de uma potência elevada como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos como, por exemplo, óleo para fritar, pois o calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, aconselha-se utilizar uma potência menos elevada.
- Os recipientes devem ser colocados diretamente no plano de cozimento e devem ser centralizados. Não inserir, de modo algum, outros objetos entre a panela e o plano de cozimento.
- Em situações de temperaturas elevadas, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozimento.

Atenção: não deve ser utilizado um limpador a vapor.
Atenção: se a superfície estiver rachada, apague o aparelho para evitar a eventualidade de choques eléctricos.
Atenção: o aparelho não deve ser ativado através do uso de um temporizador externo ou com comando à distância separado.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurar-se que este aparelho seja eliminado de maneira certa, o utilizador contribui a prevenir as consequências potenciais negativas para o meio ambiente e a saúde.


O símbolo no aparelho ou na documentação de acompanhamento indica que o mesmo não deve ser tratado como resíduo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de colecta idóneo para reciclar equipamento eléctrico e electrónico. Para eliminá-lo obedecer os regulamentos locais sobre a eliminação de resíduos. Para maiores informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste aparelho, contactar o serviço local encarregado pela colecta de resíduos domésticos ou a loja

onde o mesmo foi comprado.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

As instruções que se seguem foram feitas para instaladores especializados e servem de guia para instalação, regulação e manutenção de acordo com as leis e normas em vigor.

Posicionamento (Fig.4):
O electrodoméstico é realizado para ser encastrado num plano de trabalho como ilustrado na figura específica. Predispor o material isolante em dotação ao longo do inteiro perímetro do fogão e inseri-lo no furo para o encastro (dimensões do corte **Fig.4B**).
Fixar o electrodoméstico sobre o plano de trabalho mediante os 4 suportes utilizando os furos **"V"**, e girando-os conforme a espessura da própria placa **(Fig.4A)**. Se, após a instalação, a parte inferior do aparelho, for acessível, é obrigatório montar um painel separador **"G" (Fig.7A)** respeitando as distâncias indicadas **(Fig.7B)**.
Se o aparelho é instalado em cima de uma forno, o painel não é necessário **(Fig.8A - Fig.8B)**.

Importante: Se um forno está situação debaixo do plano a indução é preferível que seja dotado de ventilador de arrefecimento. Não usar o plano a indução enquanto a limpeza **PIROLITICA** está a funcionar.

Atenção: Para que possa circular o mais possível o ar fresco, deve haver uma distância mínima de **40 mm** entre o módulo e uma qualquer aparelho instalado debaixo do plano de indução **(Fig.8B)**. De qualquer maneira é necessário consentir uma areação adequada. Para consentir a circulação de ar fresco, devem existir aberturas no móvel da cozinha **(Fig.7A - Fig.8A)**, respeitando as cotas indicadas nas **Fig.7B - Fig.8B**.

Ligações eléctricas (Fig.9):
Antes de fazer as ligações eléctricas, assegur e-se de que:
- O fio eléctrico de terra deve ser 2 cm mais comprido do que os outros fios;
- As características da instalação eléctrica de sua casa correspondem às indicações da chapa de identificação da placa de fogão aplicada na parte inferior da superfície de trabalho;
- A instalação eléctrica tem ligação à terra, que esta é eficiente e que cumpre o disposto nas normas e regulamentos de lei em vigor.

A ligação à terra é obrigatória por lei.
Se o electrodoméstico não dispor de cabo, utilizar o tipo:
"H05V2V2-F" para potências de até 6400 Watt, a secção do cabo deve ser de no mínimo 2,5 mm², enquanto para potências superiores, deve ser de 4 mm².
Em nenhum ponto a temperatura do cabo deve superar de 50ºC à temperatura ambiente. O aparelho é destinado a estar permanentemente ligado à rede eléctrica, por isto é necessário interpor um interruptor omnipolar, com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos, apropriado à carga indicada na placa e conforme às normas em vigor (o condutor de terra verde/amarelo não deve ser interrompido pelo comutador). Uma vez terminada a instalação da aparelhagem, o interruptor omnipolar deve ser alcançado facilmente.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

• Uso (Fig.2):
A = Tecla **ON/OFF**
B = Tecla **Chave**
B1 = Indicador **ON/OFF tecla chave**
C = Tecla **"-"**
D = Tecla **"+"**
E = Tecla de selecção **zona de cozedura**
L = Display.

Accionamento do plano de cozedura:
-Para acender o aparelho verifique se o led **"B1"** está desligado, do contrário desconecte-o accionando a tecla chave **"B"** por cerca de 2 segundos.
-Efectuada esta operação, seleccione a tecla **"A"**.
-Será emitido um sinal acústico "BIP" sucessivamente em todos os displays **"L"** comparecerão por alguns segundos os pontos decimais **"•"**. Se não for efectuada nenhuma operação neste intervalo a placa desliga-se.

Accionamento das zonas de cozedura:
-É possível acender uma zona de cozedura seleccionando uma das teclas **"E"**. O display visualizará um zero luminoso tremeluzente.
-Para regular o nível de potência desejado seleccione as teclas **"+"** ou **"-"**.
-Caso o display indicar um zero e for seleccionada a tecla **"-"** o nível de potência vai directamente para 9. O display visualizará os números correspondentes; aquele da zona interessada como graduação será mais intenso, enquanto que os outros serão esmaecidos.
-Se após aproximadamente 10 segundos não for efectuada nenhuma operação, a graduação do display retorna àquela inicial. A placa continuará seu normal cozimento.
-Se o nível de potência estiver seleccionado em zero, a zona de cozimento desliga-se.

Desligamento das zonas de cozedura:
-Seleccionar as zonas de cozedura com a tecla **"E"**. O display visualizará os números correspondentes; aquele da zona interessada como graduação será mais intenso, enquanto que os outros serão esmaecidos.
-Pressionando ao mesmo tempo as teclas **"+"** e **"-"** ou seleccionando somente a tecla **"-"** é possível colocar o nível de potência em zero.
-Todas as operações correspondem a um sinal acústico "BIP".
-Quando coloca-se uma zona de cozimento **"E"** em posição OFF e a temperatura da superfície do vidro for superior a 50° cerca, sobre o display **"L"** da zona interessada, aparecerá uma sinalização com um **"H"** fixo.

Anteção:
Para evitar danos aos circuitos electrónicos, o plano dispõe de um sistema de segurança contra o superaquecimento. Em situações de utilização prolongada de cozedura com níveis de potência elevados, o plano poderia temporariamente desligar uma ou mais zonas acesas até que as temperaturas voltem aos níveis programados. Sobre o display da zona temporariamente desligada aparecerá uma **"C"** alternada ao nível de potência. Depois que as temperaturas tiverem voltado dentro dos limites aparecerá a letra **"C"** intermitente.

Limitações de potência:
As placas com 4 chamas são dotadas de um sistema de limitação da potência a 7200, 2800, 3500 ou 6000 Watt.
É possível configurar o produto efectuando as seguintes operações:
-Desconecte e reconecte o aparelho da rede de alimentação doméstica.
-Seleccione a tecla **"B"** dentro de 30 segundos

aproximadamente da reconexão à rede de alimentação doméstica.
- Seleccionar ao mesmo tempo as teclas **"E1"** e **"E3"**.
- Após ter ouvido o sinal acústico "BIP" nos displays **"E2"** e **"E3"** será visualizado o nível de potência da placa.
- Utilizar as teclas **"+"** o **"-"** nos displays **"E2"** e **"E3"**, aparecerão em sequência todos os possíveis níveis de configuração da placa.

Código:	Potência Máxima Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Após ter configurado a potência desejada seleccione ao mesmo tempo as teclas **"E1"** e **"E3"**, sucessivamente desinserir a tecla chave **"B"**.
- O plano está configurado à potência desejada.
- Para mudar de novo a potência repita todo o procedimento.

Nota: Se ao contrário, a nossa placa for de 3 chamas, utilizar as teclas **"E1"** e **"E2"**. Utilizar as teclas **"+"** ou **"-"** no display **"E2"** e **"E3"**, aparecerão em sequência todos os possíveis níveis de configuração da placa.

Codice:	Potenza Massima Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Funzionamento: Toda vez que se deseja aumentar o nível de potência de uma zona, o sistema calcula automaticamente a potência total. Quando é alcançado o nível máximo de potência permitida na configuração escolhida, no display da zona em que se está a actuar aparecerá a letra **"r"** e será seleccionado automaticamente o nível de potência inferior permitido. É possível utilizar várias zonas ao mesmo tempo mantendo os respectivos níveis para que a potência total não supere aquela permitida.

• Uso (Fig.3):
A = Tecla **ON/OFF**
B = Tecla **Chave**
B1 = Indicador **ON/OFF tecla chave**
E1 / E2 / E3 / E4 = Tecla de selecção **zona de cozedura**
E+ / E- = Indicador **"+"** e **"-"** das zonas de cozimento
G = Led zona de cozimento
T = Símbolo **Timer**
T1 = Tecla **timer "-"**
T2 = Tecla **timer "+"**
O = Display Timer
L = Display.

Accionamento da placa de cozimento:
- Para acender o aparelho verificar que o led **"B1"** esteja apagado senão é necessário desinseri-lo activando a tecla chave **"B"** por cerca de 2 segundos.
- Efectuada esta operação, seleccione a tecla **"A"**.
- Será emitido um sinal acústico "BIP" e sucessivamente em todos os display **"L"** aparecerão alguns zeros. Se não for efectuada nenhuma operação neste intervalo a placa desliga-se.

Accionamento das zonas de cozimento:
- É possível acender uma zona de cozimento seleccionando uma das teclas **"E+"** ou **"E-"**.
- Com a tecla **"E-"** o nível de potência chegará directamente a 9.
- Para regular o nível de potência desejado seleccionar as teclas **"+"** ou **"-"** da zona interessada.
- Se após cerca de 10 segundos não for efectuada nenhuma operação, a placa continuará seu normal cozimento.
- Caso o nível de potência seleccionado for zero, a zona de cozimento desliga-se.

Desligamento da zona de cozimento:
- E' possível desligar uma zona de cozimento seleccionando ao mesmo tempo as teclas **"E+"** e **"E-"** ou seleccionando a tecla **"E-"** e colocando o nível de potência em zero.
- Cada operação será acompanhada por um sinal acústico "BIP".

Anteção:
Para evitar danos aos circuitos electrónicos, o plano dispõe de um sistema de segurança contra o superaquecimento. Em situações de utilização prolongada de cozedura com níveis de potência elevados, o plano poderia temporariamente desligar uma ou mais zonas acesas até que as temperaturas voltem aos níveis programados. Sobre o display da zona temporariamente desligada aparecerá uma **"C"** alternada ao nível de potência. Depois que as temperaturas tiverem voltado dentro dos limites aparecerá a letra **"C"** intermitente.

Timer (Fig.3T):
Esta função permite estabelecer o tempo (de 1 a 99 minutos) para o desligamento automático da zona de cozedura seleccionada.
- Para activa-la pressionar a tecla **"T1"** ou **"T2"**.
- No display do Timer aparecerão dois zeros.
- Nos display das zonas aparecerá uma "t" intermitente.
- Seleccionar a zona na qual se deseja inserir o Timer, utilizando as teclas **"E+"** ou **"E-"**. O led que se encontra próximo às zonas começará a piscar se a zona estiver apagada; se a zona estiver acesa o led é fixo.
- O display do Timer começará a piscar.
- Ajustar o tempo com as teclas **"T1"** ou **"T2**" chegando a um máximo de 99 minutos.
- Pressionando a tecla **"T1"** o tempo irá directamente a 99.
- Caso se queira percorrer rapidamente os números visualizados, pressionar por alguns segundos uma das duas teclas **"T1"** ou **"T2"**.
- Após cerca de 10 segundos a partir da última operação o led e o display do Timer precedentemente seleccionados param de piscar e inicia a contagem decrescente. Durante o último minuto serão visualizados os segundos restantes.
- No final do tempo a zona de cozimento desliga-se e ao mesmo tempo inicia a piscar o display do Timer visualizando dois zeros.
- O led da zona de cozimento será acompanhado por um sinal acústico "BIP" por cerca de 1 minuto. Pressionando qualquer tecla o sinal acústico interrompe-se.
- O Timer pode ser anulado em qualquer momento.
- Pressionando ao mesmo tempo as teclas **"T1"** e **"T2"**ou seleccionando somente a tecla **"T1"** até quando o display do Timer mostrar dois zeros.
- Se o Timer for anulado antes de sua conclusão, a zona continuará o cozimento ao nível precedentemente seleccionado.
- O Timer pode ser activado somente numa zona de cada vez.

Nota: Se for activado o Timer com as zonas de cozimento a nível zero, após cerca de 1 minuto activa-se automaticamente

a função chave **"B"** assinalada com o acendimento do led **"B1"**. É necessário pressionar a tecla **"B"** para desactivar a função e continuar o cozimento.

Limitações de potência:
As placas de 4 chamas são dotadas de um sistema de limitação da potência a 7200, 2800, 3500 o 6000 Watt.
É possível configurar o produto efectuando as seguintes operações:
- Desconecte e reconecte o aparelho da rede de alimentação doméstica.
- Seleccione a tecla **"B"** dentro de 30 segundos aproximadamente da reconexão à rede de alimentação doméstica.
- Seleccionar ao mesmo tempo e com a placa desligada, as teclas **"E1+, E1-, E4+, E4-"**.
- Após o sinal acústico "BIP", no display do Timer aparecerá a escrita **"Po"**, e nos display **"E1"** e **"E4"** aparecerá a potência actual da placa.
- Pressionar as teclas **"E1-"** ou **"E1+"**, no display de **"E1"** e **"E4"** aparecerão em sequencia todos os possíveis níveis de configuração da placa.

Código:	Potência Máxima Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Após ter escolhido a potência desejada seleccionar ao mesmo tempo as teclas **"E1+, E1-, E4+, E4-"** para gravar o novo nível de potência e completar a operação.
- A placa está configurada na potência desejada.
Nota: Se a nossa placa for configurada para 3 chamas utilizar as teclas **"E1+, E1-, E3+, E3-"**. Após o sinal acústico "BIP", no display do Timer aparecerá a escrita **"Po"**, e no display de **"E1"** e **"E3"** aparecerá a potência actual da placa. Pressionar as teclas **"E1-"** ou **"E1+"**, no display de **"E1"** e **"E3"** aparecerão em sequência todos os possíveis níveis de configuração da placa.

Código:	Potência Máxima Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Funzionamento: Toda vez que se deseja aumentar o nível de potência de uma zona, o sistema calcula automaticamente a potência total. Quando é alcançado o nível máximo de potência permitida na configuração escolhida, no display da zona em que se está a actuar aparecerá a letra **"r"** e será seleccionado automaticamente o nível de potência inferior permitido. É possível utilizar várias zonas ao mesmo tempo mantendo os respectivos níveis para que a potência total não supere aquela permitida.

Função chave (Fig.2B - Fig.3B):
Para evitar a utilização da superfície do plano, por parte de crianças ou pessoas que necessitam de supervisão, é possível bloquear todas as funções seleccionando a tecla chave **"B".**
- Para activá-la ou desactivá-la seleccione a tecla **"B"** por cerca de dois segundos. A função é activa quando o indicador **"B1"** está aceso.
- Se o aparelho está aceso e a função chave está activa a tecla **"A"** funciona igualmente.
- Caso a placa seja desligada com a função chave activa, no acendimento sucessivo a placa se apresentará com a mesma inserida, portanto, desactivar a função chave **"B"**.
- É possível activar a função chave mesmo se a placa estiver desligada utilizando a tecla chave **"B"**.
- A função chave **"B"** activa-se automaticamente toda vez que é tirada a alimentação, portanto para poder usar a placa será necessário antes activa-la.

Booster (Fig.2 - Fig.3):
Conforme o modelo, o aparelho possui um sistema **Booster** que consente acelerar os tempos de cozedura, aplicando uma potência superior à potência nominal, durante um intervalo de tempo definido.
As zonas de cozimento dotadas desta função estão marcadas pela escrita **"Booster"**.
Para activa-lo colocar o nível de potência em 9, depois pressionar a tecla **"+"**. No display aparecerá a letra **"P"**.
Se a tecla **"+"** for pressionada novamente no periodo em que a função está activa, será emitido um acustico como erro.
Esta função dura cerca de 10 minutos, depois o cozimento continuará ao nível 9.
O **"Booster"** pode ser activado em todas as zonas.
Para interromper a função **"Booster"**, antes do tempo estabelecido (aproximadamente 10 minutos), seleccionar a zona desejada e pressionar a tecla **"-"**, o cozimento continuará no nível de potência desejado.
Todas essas operações serão acompanhadas por um sinal acustico "BIP".

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2 - Fig.3):
O plano dispõe de um sistema de segurança que coloca todas as chapas na posição **OFF** e insere o **safety lock** em presença de líquidos ou de objectos na zona de comandos.
O plano desliga-se automaticamente.

Detector magnético (Fig.2 - Fig.3):
A placa é dotada de um detector de panelas, quando esta é tirada ou inadequada, aparece o símbolo **"U"** alternado ao nível de potência seleccionado.

Manutenção (Fig.6):
Remova resíduos de alimentos e pingos de gordura da superfície de cozedura, utilizando o raspador especial que poderá receber, a pedido, a acompanhar o aparelho.
Limpe a zona aquecida da melhor maneira possível, utilizando SIDOL, STAHLFIX ou produtos análogos e um pano-papel. A seguir enxague muito bem com água e seque com um pano limpo.
Usando o raspador especial (opcional), remova imediatamente da zona de cozedura quente, todos os fragmentos de papel de alumínio e material de plástico derretidos acidentalmente, bem como quaisquer resíduos de açúcar ou de alimentos com alto teor de açúcar. Deste modo é possível evitar danos na superfície da placa de cozedura.
Sejam quais forem as circunstâncias, nunca use esponjas abrasivas nem detergentes químicos irritantes como sprays para forno ou outros produtos para tirar manchas.

DECLINA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS PROVOCADOS PELA INOBSERVÂNCIA DAS ADVERTÊNCIAS ACIMA.

GENERELT

Læs omhyggeligt indholdet i denne brugsanvisning, da den indeholder vigtige anvisninger med hensyn til sikkerhed under installation, brug og vedligeholdelse. Gem brugsanvisningen til fremtidige opslag. Installation (elektrisk tilslutning) skal udføres af en autoriseret installatør i overensstemmelse med gældende normer.

1.1 Induktionsprincippet:
Princippet i induktionskogning er baseret på det fysiske fænomen elektromagnetisk induktion. De fundamentale egenskaber i denne måde er den direkte overførsel af den opvarmende energi fra generatoren til gryden uden mellemled (til forskel fra de traditionelle kogeplader, se Fig.1).

1.2 Fordele:
Hvis vi sammenligner med almindelige elektriske kogeplader er denne induktionsplade:
- **Mere sikker:** lave temperaturer på selve glasoverfladen.
- **Hurtigere:** opvarmningstiden for maden er kort.
- **Mere nøjagtig:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på enhver indstilling.
- **Mere effektiv:** 90% af den forbrugte energi bliver omdannet til varme.

Herudover, når gryden eller panden er taget af kogefladen, afbrydes varmeoverførslen straks, så man undgår unødigt varmetab.
Systemet registrerer automatisk diameteren på gryden eller panden og tilpasser effekten til målet.
På denne måde kan man bruge gryder og pander af forskellig størrelse, blot deres diameter ikke er større end 10% eller mindre end 40% af de mål, der er angivet på kogefladen (Fig.4B).
Vær opmærksom: hvis der bruges en gryde eller pande med en diameter på mindre end 40% af de mål, der er angivet på kogefladen, tænder kogezonen eventuelt ikke.

1.3 Kogeredskaber (Fig.4A):
Induktionskogning bruger magnetisme for at skabe varme. Kogeredskaberne skal derfor indeholde jern.
De kan kontrollere om grydens materiale er magnetisk ved hjælp af en almindelig magnet.

Vigtigt:
For at undgå permanente skader på pladens overflade er det vigtigt ikke at bruge:
- Gryder med ikke helt flad bund.
- Metalgryder med emaljeret bund.
- Anvend ikke gryder med ru bunde, for at undgå, at ridse kogeoverfladen.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Dette apparat bør ikke bruges af børn eller personer, der skal overvåges. Pas på, at børn ikke leger med apparatet.
For personer der bruger pacemakers eller andre aktiverende hjælpemidler er det vigtigt, at kontrollere – før brugen af induktionspladen – at den pågældende stimulator er kompatibel med apparatet.

Inden modellen tilsluttes til strømforsyningen:
- Kontrollér typeskiltet (på den nederste del af apparatet) for at sikre, at spænding og effekt svarer til strømforsyningsnettets spænding og effekt samt til selve stikket. I tvivlstilfælde skal man rådføre sig med en elektriker.

Vigtigt:
- Metalliske ting som f.eks. knive, gafler, skeer eller låg bør ikke placeres på kogepladens overflade, da de hermed kan opvarmes.
- Efter brugen skal kogepladen slukkes ved hjælp af den dertil indrettede tast (af sikkerhedshensyn skal man ikke udelukkende stole på grydesensoren).
- Undgå at væsker koger over; det er derfor vigtigt ved kogning eller opvarmning af væsker at nedsætte varmetilførslen.
- Lad ikke varme zonerne være tændt, hvis gryder eller pander er tomme eller hvis ingen kogeredskaber befinder sig på pladen.
- Når tilberedningen er tilendebragt bør der slukkes for varmen ved hjælp af af den tilhørende tast.
- Ved tilberedningen må der aldrig bruges aluminiumsfolie, og der må ikke lægges produkter emballeret i aluminium direkte på pladen. Materialet i aluminium vil smelte og gøre uafhjælpeligt skade på apparatet.
- Opvarm aldrig blikdåser, som indeholder madvarer uden først at åbne dem. De kan eksplodere! Denne advarsel gælder alle slags kogeplader.
- Anvendelse af en høj effekt, som Booster-funktionen, er ikke egnet til opvarmning af alle væsker, som for eksempel fritureolie. Den voldsomme varme kan være farlig. I disse tilfælde anbefales at anvende en lavere effekt.
- Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen, på midten af den. Der må under ingen omstændigheder indsættes andre genstande mellem gryden og kogepladen.
- Ved høje temperaturer sænker apparatet automatisk effektniveauet for kogezonerne.

Bemærk: brug ikke en damprenser.
Bemærk: hvis pladen har revner, skal der straks slukkes for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.
Bemærk: apparatet må ikke sættes igang ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.

Dette apparat er udviklet i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre sig, at dette produkt bortskaffes på korrekt vis, bidrager brugeren til at forhindre eventuelle negative miljømæssige og sundhedsmæssige påvirkninger.


Symbolet på produktet eller på dokumentationen, der følger med produktet, angiver, at produktet ikke skal behandles som husholdningsaffald, men at det skal bortskaffes på passende vis på genbrugsstationer til elektriske og elektroniske apparater. Apparatet skal bortskaffes i overensstemmelse med de gældende regler for bortskaffelse af affald. For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes man kontakte de lokale myndigheder, teknisk forvaltning eller forretningen, hvor produktet er købt.

INSTALLATIONSVEJLEDNING

Den følgende vejledning er henvendt til en autoriseret installatør og fungerer som anvisning på installationsmåden, reguleringen og vedligeholdelsen i overensstemmelse med

de gældende regler.

Placering (Fig.4):
Denne kogeoverflade er beregnet til at skulle nedsænkes i en bordplade som vist i figuren. Fordel det medfølgende tætningskit langs hele kogeoverfladens omkreds og placèr den i åbningen (Fig.6B). Fastgør kogepladen på arbejdsoverfladen ved hjælp af de 4 støtter ved at anvende hullerne "**V**", støtterne drejes og indstilles efter overfladens tykkelse (Fig.4A). Hvis den nederste del under kogeoverfladen efter installationen, er åben, er det nødvendigt, at montere en skilleliste **G** (Fig.7A) i passende afstand, som angivet i Fig.7B. Hvis apparatet installeres over en ovn, er listen ikke nødvendig (Fig.8A – Fig.8B).

Vigtigt: Hvis der er ovn placeret under kogeoverfladen, er det vigtigt, at den er forsynet med en afkølingsventilator. Anvend aldrig kogeoverfladen, mens det **PYROLYTISKE** renseprogram er i funktion.

Bemærk: For at der kan cirkulere mest mulig luft, skal der være en minimumsafstand på **40 mm** mellem kogeoverfladen og enhvert andet apparat, som er installeret under kogepladen (Fig.8B). For at sikre cirkulationen af frisk luft, skal køkkenmøbelet være forsynet med åbninger (Fig.7A - Fig.8A) i henhold til mængderne angivet i Fig.7B - Fig.8B.

Elektriske tilslutninger (Fig.9):
Før elektrisk tilslutning foretages er det vigtigt at sikre sig at:
- Det elektriske jordkabel skal være 2 cm længere end de øvrige kabler.
- Den elektriske tilslutning svarer til de foreskrevne på identifikationspladen, som findes på undersiden af pladen.
- At anlægget har en effektiv jordforbindelse svarende til gældende normer og lovforskrifter.

Jordforbindelsen er lovmæssig obligatorisk.
Hvis apparatet ikke er udstyret med kabel, skal man anvende et kabel af følgende type:
"**H05V2V2-F**" ved en effekt på op til 6400 Watt skal der bruges et kabel med et tværsnit på mindst 2.5 mm^2, mens der ved større effekt skal bruges et kabelsnit på 4 mm^2.
Kablet må på ingen steder nå op på en temperatur, der er 50°C højere end den omgivende temperatur.
Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til strømforsyningen, og derfor er det nødvendigt at installere en flerpolet afbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne, som er egnet til at klare den belastning, der er angivet på typeskiltet, og som overholder de gældende regler (den gul-grønne jordledning må ikke afbrydes af omkobleren). Efter endt installation af apparatet skal man nemt kunne ind til den flerpolede afbryder.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

• Anvendelse (Fig.2):
A = Taste **ON/OFF**
B = **Nøgle** taste
B1 = Indikator **ON/OFF** nøgle taste
C = Taste "**-**"
D = Taste "**+**"
E = Taste til valg af kogezone
L = Display.

Tænding af kogeplade:
- For at tænde apparatet skal man kontrollere at led "**B1**" er slukket ellers skal man deaktivere det ved at aktivere nøgle taste "**B**" i cirka 2 sekunder.
- Udfør denne operation ved at vælge taste "**A**".
- Der vil blive udsendt et lydsignal "BIP", hvorefter alle "**L**" display viser nogle decimaltegn "**•**" i et par sekunder. Hvis der ikke foretages nogle handlinger i denne tid, slukkes kogepladen.

Tænding af kogezoner:
- Man kan tænde en kogezone ved at vælge en af tasterne "**E**".
- For at regulere den ønskede styrke skal man vælge med tasterne "**+**" eller "**-**".
- Hvis displayet viser nul, og man trykker på "-" knappen, vil effektniveauet gå direkte til 9. Displayet viser de tilsvarende tal; dem for det pågældende område vil have et højere niveau, mens de andre vil være lavere.
- Hvis der efter ca. 10 sekunder ikke udføres nogen handling, vil displayets niveau vende tilbage til det oprindelige. Kogepladen fortsætter sin normale tilberedning.
- Hvis effektniveauet står på nul, vil kogezonen slukkes.

Kogezonens slukning:
- Vælg kogezonen med tasten "**E**". Displayet viser de tilsvarende tal; dem for det pågældende område vil have et højere niveau, mens de andre vil være lavere.
- Effektniveauet kan bringes ned på nul ved at trykke samtidigt på tasterne "+" og "-" eller ved kun at trykke på tasten "**-**".
- Alle handlingerne vil blive ledsaget af et lydsignal "BIP".
- Når en kogezone "**E**"", sættes i **OFF** position, og glasfladens temperatur er højere end ca. 50°, vil "**L**" displayet for den pågældende zone vise et fast lysende "**H**".

BEMÆRK!
For at undgå skader på de elektriske kredsløb, er kogepladen udrustet med et sikkerhedssystem mod overophedning. I situationer med forlænget kogebrug med høje styrkeniveau, kan kogepladen midlertidigt slukkes. På den midlertidigt slukkede zones display vises et "**C**" omvekslende med effektniveauet. Når temperaturerne er kommet inden for grænserne, vil bogstavet "**C**" vises blinkende.

Effektbegrænsning:
Hvis kogepladen har 4 zoner, er den udstyret med et effektbegrænsningssystem på 7200, 2800, 3500 eller 6000 Watt.
Man kan konfigurere produktet ved at foretage følgende operationer:
- Frakoble og tilkoble apparatet el-forsyningen.
- Vælg taste "**B**" indenfor cirka 30 sekunder fra frakoblingen af det el-forsyningen.
- Vælg samtidigt tasterne "**E1**" og "**E3**".
- Efter lydsignalet "BIP" viser display "**E2**" og "**E3**" pladens effektniveau.
- Anvend tasterne "+" eller "-" på display "**E2**" og "**E3**", herved vises alle de forskellige niveauer, som pladen kan sættes på, i rækkefølge.

Kode:	Maksimal Effekt Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Når den ønskede effekt er blevet indstillet, trykkes samtidigt på tasterne "**E1**" og "**E3**", hvorefter nøgletasten "**B**" skal afbrydes.

- Kogepladen er konfigureret til den ønskede styrke.
- For igen at skifte styrke skal man gentage proceduren.

Bemærk: Hvis kogefladen derimod har 3 zoner, anvendes tasterne "**E1**" og "**E2**". Anvend tasterne "**+**" eller "**-**" på display "**E2**" og "**E3**", herved vises alle de forskellige niveauer, som pladen kan sættes på, i rækkefølge.

Kode:	Maksimal Effekt Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Funktionsmåde: Hver gang man vil øge en zones effektniveau, vil systemet automatisk udregne den samlede effekt. Når det maksimalt tilladte effektniveau for indstillingen nås, vises bogstavet "**r**" på displayet for den pågældende zone, hvorefter den laveste tilladte effekt indstilles automatisk. Det er muligt at anvende flere zoner samtidigt og holde de respektive niveauer, så den samlede effekt ikke overstiger den tilladte.

• Anvendelse (Fig.3):

A = Taste **ON/OFF**
B = **Nøgle** taste
B1 = Indikator **ON/OFF** nøgle taste
E1 / E2 / E3 / E4 = Taste til valg af kogezone
E+ / E- = indikator "+" og "-" for kogezonerne
G = Led kogezone
T = Symbol **Timer**
T1 = Taste Timer **"-"**
T2 = Taste Timer **"+"**
O = Display Timer
L = Display.

Tænding af kogeplade:

- For at tænde apparatet skal man kontrollere at led "**B1**" er slukket ellers skal man deaktivere det ved at aktivere nøgle taste "**B**" i cirka 2 sekunder.
- Udfør denne operation ved at vælge taste "**A**".
- Der udsendes et lydsignal "BIP", hvorefter der vises nogle nuller på alle "**L**" display. Hvis der ikke foretages nogle handlinger i denne tid, slukkes kogepladen.

Tænding af kogezoner:

- Det er muligt at tænde en kogezone ved at trykke på tasterne "**E+**" eller "**E-**".
- Med tasten "**E-**" vil effektniveauet gå direkte til 9.
- For at justere det ønskede effektniveau, trykkes på tasterne "+" eller "-" for den pågældende zone.
- Hvis der efter cirka 10 sekunder ikke foretages nogen handling, vil kogefladen fortsætte sin normale tilberedning.
- Hvis effektniveauet står på nul, vil kogezonen slukkes.

Kogezonens slukning:

- Det er muligt at slukke en kogezone ved at trykke på tasterne "**E+**" og "**E-**" eller vælge tasten "**E-**" og bringe effektniveauet ned på nul.
- Hver handling vil blive ledsaget af et lydsignal "BIP".

BEMÆRK!

For at undgå skader på de elektriske kredsløb, er kogepladen udrustet med et sikkerhedssystem mod overophedning. I situationer med forlænget kogebrug med høje styrkeniveau, kan kogepladen midlertidigt slukkes. På den midlertidigt slukkede zones display vises et "**C**" omvekslende med effektniveauet. Når temperaturerne er kommet inden for grænserne, vil bogstavet "**C**" vises blinkende.

TIMER (Fig.3T):

Denne funktionen gør det muligt at fastsætte en tid (fra 1 til 99 minutter) til automatisk slukning af den valgte kogezone.

- Tryk på tasterne "**T1**" eller "**T2**" for at aktivere den.
- På Timerens display vises to nuller.
- På zonens display vises et blinkende "**t**".
- Vælg den zone hvor man vil tilslutte Timeren ved at anvende tasterne "**E+**" eller "**E-**". Led ved siden af zonens display begynder at blinke, hvis zonen er slukket; hvis den er tændt lyser led fast.
- Timerens display begynder at blinke.
- Justér tiden med tasterne "**T1**" eller "**T2**" og sæt den på højst 99 minutter.
- Ved at trykke på tasten "**T1**" går tiden direkte op på 99.
- Hvis man vil skimme de viste tal hurtigt, trykkes der i et par sekunder på en af de to taster "**T1**" eller "**T2**".
- Efter ca. 10 sekunder fra sidste handling, vil det tidligere valgte led og Timerens display holde op med at blinke, hvorefter nedtællingen begynder. Under det sidste minut vises de resterende sekunder.
- Når tiden er gået, slukkes kogezonen, og samtidigt begynder Timerens display at blinke og vise to nuller.
- Zonens led bliver ledsaget af et lydsignal "BIP" i cirka 1 minut. Tryk på en vilkårlig tast for at afbryde lydsignalet.
- Timeren kan annulleres på et hvilket som helst tidspunkt.
- Ved at trykke samtidigt på tasterne "**T1**" og "**T2**"eller ved kun at trykke på tasten "**T1**", indtil Timerens display viser to nuller.
- Når Timeren annulleres inden tiden er gået, fortsætter zonen tilberedningen på det tidligere indstillede niveau.
- Timeren kan kun aktiveres for en zone ad gangen.

Bemærk: Hvis Timeren aktiveres, når kogezonerne er på nul, vil nøglefunktionen "**B**" automatisk aktiveres efter cirka et minut, hvilket vises ved at led "**B1**" tændes. Der skal trykkes på tasten "**B**" for at deaktivere funktionen og fortsætte tilberedningen.

Effektbegrænsning:

Hvis kogepladen har 4 zoner, er den udstyret med et effektbegrænsningssystem på 7200, 2800, 3500 eller 6000 Watt.

Man kan konfigurere produktet ved at foretage følgende operationer:

- Frakoble og tilkoble apparatet el-forsyningen.
- Vælg taste "**B**" indenfor cirka 30 sekunder fra frakoblingen af det el-forsyningen.
- Med slukket kogeplade vælges tasterne "**E1+, E1-, E4+, E4-**" samtidigt.
- Efter lydsignalet "BIP", viser Timerens display tegnene "**Po**", mens display "**E1**" og "**E4**" viser pladens effekt.
- Tryk på tasterne "**E1**-" eller "**E1+**", på display for "**E1**" og "**E4**"', hvorved alle de forskellige niveauer, som pladen kan sættes på, vises i rækkefølge.

Kode:	Maksimal Effekt Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Når den ønskede effekt er blevet indstillet, trykkes samtidigt på tasterne "**E1+, E1-, E4+, E4-**" for at registrere det nye effektniveau og fuldføre handlingen.
- Pladen er indstillet til den ønskede effekt.

Bemærk: Hvis pladen har **3 zoner** anvendes tasterne "**E1+, E1-, E3+, E3-**". Efter lydsignalet "BIP" viser Timerens display tegnene "**Po**", mens display "**E1**" og "**E3**" viser pladens effekt. Tryk på tasterne "**E1-**" eller "**E1+**", på display for "**E1**" og "**E3**", hvorved alle de forskellige niveauer, som pladen kan sættes på, vises i rækkefølge.

Kode:	Maksimal Effekt Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Funktionsmåde: Hver gang man vil øge en zones effektniveau, vil systemet automatisk udregne den samlede effekt. Når det maksimalt tilladte effektniveau for indstillingen nås, vises bogstavet "**r**" på displayet for den pågældende zone, hvorefter den laveste tilladte effekt indstilles automatisk. Det er muligt at anvende flere zoner samtidigt og holde de respektive niveauer, så den samlede effekt ikke overstiger den tilladte.

Nøglefunktion (Fig.2B - Fig.3B):
For at undgå at pladens overflade bruges af børn eller personer der har brug for overvågning, er det muligt at blokere samtlige funktioner ved at vælge nøgletaste "**B**".
For at aktivere den eller deaktivere den skal man vælge taste "**B**" i cirka to sekunder. Funktionen er aktiv når indikatoren "**B1**" er tændt.
- Hvis man slukker pladen med nøglefunktionen aktiveret, vil den også være aktiveret, næste gang pladen tændes, og nøglefunktionen "**B**" skal derfor deaktiveres.
- Det er muligt at aktivere nøglefunktionen, selvom pladen er slukket, ved at anvende nøgletasten "**B**".
- Nøglefunktionen "**B**" aktiveres automatisk, hver gang strømmen afbrydes, og den skal derfor deaktiveres, før man kan benytte pladen.

Booster (Fig.2 - Fig.3):
Alt efter den model, man har, er apparatet udstyret med et **Booster-system**, der gør det muligt at opnå hurtigere tilberedningstider ved at benytte en højere effekt end normalt i en forudbestemt tidsperiode.
Kogezoner, som er udstyret med denne funktion, angives med teksten "**Booster"**.
For at aktivere den bringes effektniveauet op på 9, hvorefter der trykkes på tasten "**+**". Displayet viser bogstavet "**P**".
Skulle man trykke på tasten "+" igen, i den periode hvor funktionen er aktiv, vil der blive udstedt et lydsignal, som fejlmelding.
Denne funktion varer cirka 10 minutter, hvorefter tilberedningen fortsætter ved niveau 9.
Funktionen "**Booster**" kan aktiveres på alle zonerne.
For at afbryde "**Booster**" funktionen inden den fastsatte tid (cirka 10 minutter), vælges den ønskede zone, og der trykkes på tasten "-", tilberedningen fortsætter ved det ønskede effektniveau.
Alle disse handlinger vil blive ledsaget af et lydsignal "BIP".

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2 - Fig.3):
Kogepladen er udstyret med et sikkerhedssystem, der bringer alle kogeplader i **OFF** position og tilkobler sikkerhedslåsen, hvis der er spildte væsker eller befinder sig genstande på betjeningspanelområdet.
Kogepladen slukker automatisk.

Magnetføler (Fig.2 - Fig.3):
Kogepladen er udstyret med en føler, der registrerer tilstedeværelsen af gryder og pander, og når den tages af eller er utilstrækkelig, vises det indstillede effektniveau omvekslende med symbolet "**U**".

Vedligeholdelse (Fig.3):
Fjern eventuelle madrester eller oliepletter fra kogefla-dens overflade ved hjælp af den specielle skraber, som leveres på anmodning.
Rengør det opvarmede område på bedst mulige måde ved hjælp af SIDOL, STAHLFIX eller lignende produkter og et stykke køkkenrulle, skyl herefter med vand og tør efter med en ren klud.
Med den specielle skraber (optional) skal der øjeblikkeligt fjernes eventuelle aluminiums- eller plastikstykker som upåagtet er smeltet samt rester af sukker eller madvarer med et højt sukkerindhold fra den opvarmede kogeflade. Således undgås skader på pladens overflade.
Der må under ingen omstændigheder bruges slibesvampe eller kemiske rensemidler som for eksempel ovnrens eller pletfjernere.

FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR SKADER FORÅRSAGET AF MANGLENDE OVERHOLDELSE AF OVENSTÅENDE ADVARSLER.

YLEISTÄ

Lue huolellisesti tästä käyttöoppaasta ohjeet keraamisen lieden turvalliseen asennukseen, käyttöön ja huoltoon. Säilytä opas myös myöhempää käyttöä varten.
Kaikki asennusta koskevat kytkennät (sähköliitännät) voi suorittaa vain valtuutettu ammattilainen voimassa olevien säädösten mukaisesti.

1.1 Induktio:
Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheys-ilmiöön .
Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan ilman välivaiheita (eron perinteisiin keittotasoihin verrattuna näet kuvasta 1).

1.2 Edut:
Sähköliesiin verrattuna keraamisen lieden käytössä on seuraavat edut:
-**Turvallisempi:** lasipinnalla lämpötila on alhainen.
-**Nopeampi:** ruokien lämmitysajat ovat lyhemmät.
-**Tarkempi:** taso reagoi välittömästi valintoihin.
-**Tehokkaampi:** 90% prosenttia saadusta energiasta muuttuu lämmöksi.
Lisäksi poistettaessa kattila tasolta, lämmön siirto keskeytetään välittömästi estäen turhat lämpöhäviöt.
Järjestelmä tunnistaa automaattisesti myös jokaisen kattilan erikokoisen halkaisijan sovittaen tehotason juuri kyseiselle mitalle sopivaksi.
Tämä mahdollistaa erilaisten kattiloiden käyttämisen, kunhan niiden halkaisija ei ole yli 10% suurempi tai 40% pienempi kuin keittotasossa olevat merkinnät (kuva 4B).
Varoitus: mikäli käytetään kattilaa, jonka halkaisija on yli 40% pienempi kuin lasissa oleva merkintä, voi tapahtua, että keittoalue ei kytkeydy päälle.

1.3 Keittoastiat (kuva 4A):
Induktioperiaate käyttää hyväksi magnetismia lämmön tuottamiseen.
Siksi keittoastioiden valmistusmateriaalien tulee sisältää magneettista materiaalia. Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko astiasi magnetoituva.

Tärkeää:
Välttääksesi keittotason vahingoittumisen huomioi seuraavat seikat:
-Keittoastiat, joiden pohja on epätasainen.
-Metalliset keittoastiat, joiden pohja on emaloitu.
-Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on epätasainen välttääksesi keittoalueen pinnan naarmuuntumisen.

TURVALLISUUTEEN LIITTYVIÄ OHJEITA

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai valvontaa tarvitsevien henkilöiden käyttöön. Älkää päästäkö lapsia laitteen ulottuville.Sydämen tahdistimien tai muiden samankaltaisten laitteiden käyttäjien on tarkistettava keittoalueen ja tahdistimen toimintojen yhteensopivuus ennen induktio-keittoalueen käyttöönottoa.

Ennen koneen liittämistä sähköverkkoon:
-Tarkista tietolaatasta (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen sekä varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

Tärkeää:
-Vältä metallisten esineiden kuten veitsien, haarukoiden, lusikoiden ja kattilankansien laskemista keittotasolle, koska nämä saattavat ylikuumentua.
-Käytön jälkeen kytke keittotaso pois päältä sen omasta kytkimestä. Alä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin.
-Vältä nesteiden ylikiehumista, kun keität tai lämmität nesteitä alenna lämpöä.
-Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, älä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle.
-Kun olet lopettanut keittotason käytön, sammuta lämmönvastus sen omasta kytkimestä ohjeen mukaisesti
-Älä käytä kypsentämiseen alumiinifoliota, äläkä koskaan laske alumiinifolioon pakattuja tuotteita suoraan keittotasolle. Alumiinin sulaminen aiheuttaisi sille korjaamattoman vahingon.
Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittoalueita.
-Korkea tehon käyttö kuten esimerkiksi Booster -toiminto ei sovellu joidenkin nesteiden kuumentamiseen kuten esimerkiksi käristyksessä käytettävään öljyyn. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallinen. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa.
- Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin.
- Korkeissa lämpötiloissa laite vähentää automaattisesti keittoalueiden tehoa.

Varoitus: Älä käytä höyrypesuria.
Varoitus: Jos pinta on vahingoittunut kytke keittotaso pois päältä välttääksesi sähköiskun.
Varoitus: Laitetta ei saa käynnistää ulkoista ajastinta tai erillistä kaukosäädintä käyttämällä.

Tämä laite on merkitty EU:n Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) -direktiivin 20002/96/EC mukaisesti. Käyttäjä osallistuu mahdollisten terveydelle ja ympäristölle haitallisten seurausten ehkäisemiseen hävittäessään laitteen asianmukaisella tavalla.


Laitteen pakkauksessa mukana oleviin asiakirjoihin merkitty -merkki osoittaa ettei kyseinen laite kuulu talousjätteisiin, vaan se on varta vasten toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen kierrätystä varten. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Lisätietoja tämän laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteseen tai liikkeeseen josta laite on hankittu.

KÄYTTÖ JA HUOLTO

Nämä asennusohjeet on tarkoitettu valtuutetun ammattilaisen käyttöön ja ne koskevat laitteen asennusta, säätöä ja huoltoa voimassa olevien säädösten mukaisesti.

Asennus (Kuva 4):
Keittotaso on valmistettu sijoitettavaksi työtasoon kuvan mukaan. Aseta varustuksiin kuuluva tiiviste keittotason ympärille ja työnnä se upotusreikään (leikkausreiän koko, katso Kuva 4B). Kiinnitä kodinkone työtasoon neljällä tuella "**V**"-aukkojen kautta kääntämällä niitä tarkoituksenmukaisesti työtason paksuuden mukaisesti (kuva 4A). Jos keittotason alaosa on asennuksen jälkeen helppopääsyinen, eristyslevyn **G** asennus on välttämätön (Kuva 7A). Noudata vaadittuja asennusmittoja (Kuva 7B).
Jos keittotaso asennetaan uunin päälle eristyslevy ei ole tarpeen (Kuva 8A-8B).

Tärkeää: Uunissa täytyy olla tuuletin jos se asennetaan induktiokeittoalueen alle. Älä käytä induktiokeittoaluetta jos pyrolyyttinen puhdistustoiminto on käynnissä.

Huomio: Ilmankiertoa varten, induktiokeittotason ja minkä tahansa sen alle asennetun laitteen välillä täytyy olla vähintään **40 mm** vähimmäisväli (Kuva 10B). Takaa aina sopiva ilmankierto. Ilmankierron takaamiseksi keittiökalusteessa täytyy olla sopivia ilmanvaihtoaukkoja (Kuva 7A-8A), vaadittujen mittojen mukaan (Kuva 7B-8B).

Sähköliitännät (Kuva 9):
Ennen sähköliitäntöjen suorittamista on varmistettava seuraavat seikat:
- Maadoitusjohto on 2cm muita johtoja pidempi.
- Kytkennän ominaisuudet vastaavat työtason alaosaan kiinnitetyn arvokilven merkintöjä.
- Kytkennän maadoitus on tehokas ja vastaa voimassa olevia säädöksiä.

Maadoitus on lain mukaan pakollinen.
Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu kaapelia, tulee käyttää seuraavan tyyppistä kaapelia:
"**H05V2V2-F**", tehoille 6400 Watt:n saakka kaapelin poikkileikkauksen tulee olla vähintään 2.5 mm^2, tämän ylittäville tehoille vähintään 4 mm^2.
Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa.
Laite on tarkoitettu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon ja tämän vuoksi tulee asettaa moninapainen katkaisija, jonka kontaktien välinen avautuma on vähintään 3 mm ja joka soveltuu tietolaatan osoittamalle kuormitukselle ja joka on voimassa olevien määräysten mukainen (kelta/vihreää maadoitusjohdinta ei tule katkaista kytkimellä).
Laitteiston asennuksen jälkeenkin moninapaisen katkaisijan tulee olla helposti saavutettavissa.

KÄYTTÖ JA HUOLTO

Käyttö (Kuva 4):
A = **ON/OF**F -näppäin
B = **Lukitusnäppäin**
B1 = Lukitusnäppäimen **ON/OFF**-osoitin
C = Näppäin "**-**"
D = Näppäin "**+**"
E = Keittoalueen valitsin
L = Näyttö.

Keittolieden kytkeminen päälle:
- Kytkeäksesi laitteen päälle tarkasta, että led "**B1**" on sammutettu. Muussa tapauksessa kytke se pois päältä painamalla lukitusnäppäintä "**B**" noin 2 sekunnin ajan.
- Kun tämä toimenpide on suoritettu, paina näppäintä "**A**".
- Kun tämä toimenpide on suoritettu, paina näppäintä "**A**".
- Piip-ääni kuuluu, jonka jälkeen kaikille näytöille "**L**" ilmestyy muutamaksi sekunniksi desimaalipisteitä "•". Jos tämän jakson aikana ei suoriteta mitään toimenpidettä, keittotaso sammuu.

Keittoalueiden käynnistys:
- Keittoalue voidaan käynnistää valitsemalla yhden näppäimistä "**E**".
- Halutun tehotason säätämiseksi, käytä näppäimiä "**+**" tai "**-**".
- Jos näytölle ilmestyy nolla ja näppäintä "**-**" painetaan, tehotaso siirtyy suoraan kohtaan 9. Vastaavat numerot ilmestyvät näytölle, alue, jolle asteet valitaan, on väriltään kirkas kun taas muiden alueiden väri on vaaleampi.
- Jos noin 10 sekunnin kuluttua ei suoriteta mitään toimenpidettä, näytön väri palautuu alkuasetukseen. Taso jatkaa normaalia keittotoimintoa.
- Jos teho on asetettu nollaan, keittoalue sammuu.

Keittoalueiden sammutus:
- Valitse haluamasi keittoalue näppäintä "**E**" käyttämällä. Vastaavat numerot ilmestyvät näytölle, alue, jolle asteet valitaan, on väriltään kirkas kun taas muiden alueiden väri on vaaleampi.
- Painamalla samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**" tai painamalla pelkästään näppäintä "**-**" voit asettaa tehon nollaan.
- Kaikkiin toimenpiteisiin on yhdistetty piip-ääni.
- Kun keittotaso "**E**" asetetaan asentoon **OFF** ja lasipinnan lämpötila ylittää noin 50°C, aluetta koskevassa näytössä "**L**" näkyy kiinteästi palava merkki "**H**".

Tärkeää: Sähköpiirien vahingoittumisen estämiseksi taso on varustettu turvajärjestelmällä, joka estää ylikuumenemisen. Mikäli tasoa käytetään pitkään korkeilla tehotasoilla, se voi väliaikaisesti sammuttaa yhden tai useampia päälle kytkettyjä alueita siihen saakka, että palataan asetetuille lämpötilatasoille. Hetkellisesti sammutetun alueen näyttöön ilmestyy "**C**" vuorottain tehotason kanssa. Kun lämpötilat laskevat raja-arvoihin, näytölle ilmestyy vilkkuva "**C**".

Tehon rajoitus:
Jos kyseessä on neljällä liedellä varustettu keittotaso, siihen kuuluu tehon rajoitusjärjestelmä joko 7200, 2800, 3500 tai 6000 watissa.
Voit konfiguroida tuotteen suorittamalla seuraavat toimenpiteet:
- Kytke laite irti verkkovirrasta ja siihen takaisin.
- Paina näppäintä "**B**" 30 sekunnin sisällä sen jälkeen kun olet kytkenyt sen takaisin verkkovirtaan.
- Valitse samanaikaisesti näppäimet "**E1**" ja "**E3**".
- Kun piip-ääni kuuluu, näytöille "**E2**" ja "**E3**" visualisoituu keittotason teho.
- Käytä näppäimiä "**+**" ja "**-**" näytöille "**E2**" ja "**E3**", ilmestyvät järjestyksessä kaikki mahdolliset tasot, joihin keittotaso voidaan asettaa.

Koodi:	Max teho watteina
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Kun haluttu teho on asetettu, paina samanaikaisesti näppäimiä "**E1**" ja "**E3**", ja kytke sen jälkeen lukitusnäppäin "**B**" pois päältä.
- Keittotaso on konfiguroitu haluttuun tehoon.
- Jos teho halutaan vaihtaa uudelleen, toista koko

menetelmä.
Huomautus: Jos keittotaso on varustettu kolmella liedellä, käytä näppäimiä "**E1**" ja "**E2**". Käytä näppäimiä "**+**" tai "**-**" näytöillä "**E2**" ja "**E3**", peräkkäin ilmestyvät kaikki mahdolliset tasot, joihin keittotaso voidaan asettaa.

Koodi:	Max teho watteina
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Käyttö: Joka kerta kun alueen tehotasoa halutaan lisätä, järjestelmä laskee automaattisesti kokonaistehon. Kun sallittu maksimaalinen tehotaso saavutetaan päällä olevalle asetukselle, kyseisen alueen näytölle ilmestyy kirjain "**r**" jonka jälkeen alin sallittu tehotaso asettuu automaattisesti. Voit käyttää samanaikaisesti useampia alueita säilyttämällä vastaavat tasot siten, että kokonaisteho ei pääse ylittämään sallittua arvoa.

• Käyttö (Kuva 3):
A = Tasto **ON/OFF**
B = Tasto **Chiave**
B1 = Indicatore **ON/OFF tasto chiave**
E1 / E2 / E3 / E4 = Tasto di selezione **zona cottura**
E+ / E- = keittoalueiden "**+**" ja "**-**" osoitin
G = Keittoalueen led-valo
T = **Timer** -symboli
T1 = Ajastimen näppäin "**-**"
T2 = Ajastimen näppäin "**+**"
O = Ajastimen näyttö
L = Näyttö.

Keittolieden kytkeminen päälle:
- Kytkeäksesi laitteen päälle tarkasta, että led "**B1**" on sammutettu. Muussa tapauksessa kytke se pois päältä painamalla lukitusnäppäintä "**B**" noin 2 sekunnin ajan.
- Kun tämä toimenpide on suoritettu, paina näppäintä "**A**".
- Kun tämä toimenpide on suoritettu, paina näppäintä "**A**".
- Piip-ääni kuuluu, jonka jälkeen kaikille näytöille "**L**" ilmestyy muutamaksi sekunniksi desimaalipisteitä "**•**". Jos tämän jakson aikana ei suoriteta mitään toimenpidettä, keittotaso sammuu.

Keittoalueiden käynnistys:
- Keittoalue voidaan käynnistää painamalla näppäintä "**E+**" tai "**E-**".
- Näppäimellä "**E-**" teho siirtyy suoraan tasolle 9.
- Halutun tehotason säätämiseksi, käytä kyseiseen alueeseen kuuluvia näppäimiä "**+**" tai "**-**".
- Jos noin 10 sekunnin kuluttua ei suoriteta minkäänlaista toimenpidettä, taso jatkaa normaalia keittoa.
- Jos teho on asetettu nollaan, keittoalue sammuu.

Keittoalueiden sammutus:
- Voit sammuttaa keittoalueen painamalla samanaikaisesti näppäimiä "**E+**" ja "**E-**" tai painaa näppäintä "**E-**" ja asettaa tehotason nollaan.
- Kaikkiin toimenpiteisiin liittyy piip-ääni.

Tärkeää: Sähköpiirien vahingoittumisen estämiseksi taso on varustettu turvajärjestelmällä, joka estää ylikuumenemisen. Mikäli tasoa käytetään pitkään korkeilla tehotasoilla, se voi väliaikaisesti sammuttaa yhden tai useampia päälle kytkettyjä alueita siihen saakka, että palataan asetetuille lämpötilatasoille. Hetkellisesti sammutetun alueen näyttöön ilmestyy "**C**" vuorottain tehotason kanssa. Kun lämpötilat laskevat raja-arvoihin, näytölle ilmestyy vilkkuva "**C**".

Ajastin (Kuva 3T):
Tämän toiminnon avulla on mahdollista määritellä valitun keittoalueen automaattinen sammutusaika (1-99 minuuttia).
- Sen aktivoimiseksi paina näppäintä "**T1**" tai "**T2**".
- Ajastimen näytölle ilmestyy kaksi nollaa.
- Alueiden näytöille ilmestyy vilkkuva "**t**".
- Valitse alue, johon ajastin halutaan aktivoida käyttämällä näppäimiä "**E+**" tai "**E-**". Alueiden lähelle asetettu led-valo alkaa vilkkua jos alue on sammutettu; jos alue on päällä, led-valo palaa kiinteänä.
- Ajastimen näyttö alkaa vilkkua.
- Säädä aika näppäimillä "**T1**" tai "**T2**" asettamalla se korkeintaan 99 minuuttiin.
- Näppäintä "**T1**" painamalla aika siirtyy suoraan 99.
- Jos haluat selata nopeasti näytölle ilmestyviä arvoja, paina muutaman sekunnin ajan jompaakumpaa seuraavista kahdesta "**T1**" tai "**T2**" näppäimestä.
- Noin 10 sekunnin kuluttua viimeisestä toimenpiteestä edellä valitun ajastimen led-valo ja näyttö lopettavat vilkkumisen jonka jälkeen alkaa lähtölaskenta. Viimeisen minuutin kuluessa visualisoidaan jäljelle jäävät sekunnit.
- Ajan loputtua keittotaso sammuu ja samanaikaisesti alkaa vilkkua ajastimen näyttö osoittamalla kaksi nollaa.
- Keittotason led-valon ohella kuuluu piip-ääni noin 1 minuutin ajan. Painamalla mitä näppäintä tahansa äänimerkki lakkaa soimasta.
- Ajastin voidaan nollata minä hetkenä hyvänsä.
- Painamalla samanaikaisesti näppäimiä "**T1**" ja "**T2**"tai pelkästään näppäintä "**T1**", kunnes ajastimen näytölle ilmestyy kaksi nollaa.
- Nollaamalla ajastin ennen kuin siihen asetettu aika päättyy, keittoalue jatkaa keittämistä edellä asetetulla tasolla.
- Ajastin voidaan aktivoida vain yhdelle alueelle kerrallaan.

Huomio: Jos ajastin aktivoidaan keittoalueiden ollessa nollassa, noin minuutin kuluttua aktivoituu automaattisesti lukitustoiminto "**B**", josta ilmoitetaan led-valon "**B1**" syttymisellä. Paina näppäintä "**B**" toiminnon deaktivoimiseksi ja jatka keittotoimintoa.

Tehon rajoitus:
Jos kyseessä on neljällä liedellä varustettu keittotaso, siihen kuuluu tehon rajoitusjärjestelmä joko 7200, 2800, 3500 tai 6000 watissa.
Voit konfiguroida tuotteen suorittamalla seuraavat toimenpiteet:
- Kytke laite irti verkkovirrasta ja siihen takaisin.
- Paina näppäintä "**B**" 30 sekunnin sisällä sen jälkeen kun olet kytkenyt sen takaisin verkkovirtaan.
- Kun keittotaso on sammutettu, paina samanaikaisesti näppäimiä "**E1+, E1-, E4+, E4-**".
- Piip-äänimerkin jälkeen ajastimen näytölle ilmestyy "**Po**", kun taas näytöille "**E1**" ja "**E4**" ilmestyy tason senhetkinen teho.
- Paina näppäimiä "**E1-**" tai "**E1+**", näytöille "**E1**" ja "**E4**" ilmestyvät järjestyksessä kaikki mahdolliset tasot, joihin keittotaso voidaan asettaa.

Koodi:	Max teho watteina
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W

6 0	6000 W

-Kun haluttu teho on asetutettu, paina samanaikaisesti näppäimiä "**E1+, E1-, E4+, E4-**" tallentaaksesi uuden tehotason ja saata toimenpide päätökseen.
-Keittotaso on konfiguroitu haluttuun tehoon.
Huomio: Jos tasomme on konfiguroitu **3 liedelle**, käytä näppäimiä "**E1+, E1-, E3+, E3-**". Piip-äänimerkin jälkeen ajastimen näytölle ilmestyy "**Po**", kun taas näytöille "**E1**" ja "**E3**" ilmestyy tason senhetkinen teho. Paina näppäimiä "**E1-**" tai "**E1+**", näytöille "**E1**" ja "**E3**" ilmestyvät järjestyksessä kaikki mahdolliset tasot, joihin keittotaso voidaan asettaa.

Koodi:	Max teho watteina
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Käyttö: Joka kerta kun alueen tehotasoa halutaan lisätä, järjestelmä laskee automaattisesti kokonaistehon. Kun sallittu maksimaalinen tehotaso saavutetaan päällä olevalle asetukselle, kyseisen alueen näytölle ilmestyy kirjain "**r**" jonka jälkeen alin sallittu tehotaso asettuu automaattisesti. Voit käyttää samanaikaisesti useampia alueita säilyttämällä vastaavat tasot siten, että kokonaisteho ei pääse ylittämään sallittua arvoa.

Lukitustoiminto (Kuva 2B-3B):
Jotta keittotason käyttö voidaan estää lasten tai valvottavien henkilöiden puolesta, kaikki toiminnot voidaan lukita painamalla lukitusnäppäintä "B".
Laita se päälle tai pois painamalla näppäintä "B" noin kahden sekunnin ajan. Toiminto on päällä kun osoitin "B1" palaa.
-Jos keittotaso on päällä ja lukitustoiminto kytketty, "**A**"-näppäin toimii samaan tapaan.
-Jos taso sammutetaan lukitustoiminto päälle kytkettynä, seuraavan käynnistyksen yhteydessä toiminto on päällä, joten kytke lukitustoiminto **"B"** pois päältä.
-Voit aktivoida lukitustoiminnon vaikka taso olisikin sammutettu käyttämällä lukitusnäppäintä **"B"**.
-Lukitustoiminto **"B"** aktivoituu automaattisesti joka kerta kun virta kytketään pois päältä. Näin ollen, jotta tasoa voitaisiin käyttää, toiminto tulee ensin deaktivoida.

Booster-toiminto (Kuva 2-3):
Omistettavasta mallista riippuen laite on varustettu **Booster** järjestelmällä, joka mahdollistaa kypsennysaikojen lyhentämisen käyttäen nimellistehoa suurempaa tehoa rajoitetun ajan.
Tällä toiminnolla varustetut keittoalueet on varustettu kirjoituksella **"Booster"**.
Tämän aktivoimiseksi aseta teho tasolle 9 ja paina sitten näppäintä "+". Näytölle ilmestyy kirjain **"P"**.
Jos näppäintä "+" painetaan uudelleen kun toiminto on aktivoitu, äänimerkki soi virheen merkiksi.
Tämä toiminto kestää noin 10 minuuttia, jonka jälkeen keittotoiminto jatkuu tasolla 9.
"Booster" voidaan aktivoida kaikille alueille.
"Booster" toiminnon keskeyttämiseksi ennen asetettua aikaan (noin 10 minuuttia), valitse haluttu alue ja paina näppäintä "-", keittotoiminto jatkuu halutulla tasolla.
Kaikkiin näihin toimenpiteisiin on yhdistetty piip-ääni.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Kuva 2-3):
Keittolieteen kuuluu turvajärjestelmä, joka asettaa kaikki levyt **OFF**-asentoon ja kytkee päälle **safety lock** -toiminnan jos ohjauksiin pääsee nesteitä tai esineitä.
Liesi sammuu automaattisesti.

Magneetti-ilmaisin (Kuva 2 - Kuva 3):
Taso on varustettu kattiloiden ilmaisimella. Kun kattila otetaan pois liedeltä tai se ei ole sopiva, näytölle ilmestyy symboli "***U***" vuorotellen asetetun tehotason kanssa.

Huolto (Kuva 3):
Irrota kiinni palanut lika ja pisaratahrat kodinkoneen mukana pyynnöstä toimitettavan puhdistuskaapimen avulla.
Pyyhi lämmitettävä alue SIDOL, STAHLFIX tai vastaavilla erikoispuhdistusaineilla puhdistusliinaa käyttäen, huuhdo hyvin vedellä ja kuivaa puhtaalla liinalla.
Irrota välittömästi puhdistuskaapimen (vaihtoehtoinen) avulla keittotasoon vahingossa tarttunut alumiinifolio, sulanut muovi, sokeri tai sokeripitoisen ruuan tähteet.
Näin vältyt mahdolliselta keittotason vahingoittumiselta.
Älä missään tapauksessa käytä karkeita puhdistusvälineitä tai voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistussuihketta tai tahranpoistoainetta.

LAITTEEN VALMISTAJA EI OLE VASTUUSSA VAHINGOISTA, JOTKA OVAT AIHEUTUNEET YLLÄMAINITTUJEN OHJEIDEN LAIMINLYÖNNISTÄ.

GENERELT

Les nøye innholdet i denne bruksanvisningen da den inneholder viktig informasjon angående sikkerhet ved installasjon, bruk og vedlikehold.
Ta vare på bruksanvisningen for senere bruk.
Alt som har med installasjon (elektriske koblinger) må utføres av fagkyndig personell i henhold til gjeldende regelverk.

1.1 Prinsippet med induksjon:
Systemet for koking ved induksjon baserer seg på det fysiske fenomenet magnetisk induksjon.
Det viktigste kjennetegnet til dette systemet er at den genererte varmen videreføres direkte til kokekaret uten andre mellomledd (forskjellig fra de tradisjonelle koketoppene, se Fig.1).

1.2 Fordeler:
hvis man sammenligner med de tradisjonelle elektriske koketoppene er induksjonskoketoppen:
-**Sikrere:** lavere temperatur på glassets overflate.
-**Raskere:** hurtigere oppvarming av maten.
-**Nøyaktigere:** toppen reagerer øyeblikkelig på dine kommandoer.
-**Mer effektiv:** hele 90% av energien blir overført til varme.
Dessuten, når kasserollen er fjernet fra platen, vil overføringen av varme avbrytes umiddelbart og dermed unngås det unødvendige tap av varme.
Systemet gjenkjenner automatisk også den forskjellige diameteren til hver enkelt kasserolle, og benytter passende energinivå for hvert mål.
Dette gjør det mulig å bruke kasseroller av forskjellige størrelser, så lenge diameteren deres ikke er større enn 10% eller mindre enn 40% i forhold til tegningen på kokeplaten (Fig.4B).
Advarsel: Hvis det brukes en kasserolle med en diameter som er mer enn 40% mindre enn glassets tegning, kan det hende at kokaplaten ikke slås seg på.

1.3 Beholdere for koking (Fig.4A):
Koking ved induksjon bruker magnetisme for overføring av varme. Beholderne må derfor inneholde jern. Dere kan undersøke om pannen er magnetisk ved bruk av en enkel magnet.

Viktig:
For å unngå skader på koketoppens overflaten, bruk ikke:
-Beholder med ikke helt flat bunn.
-Metallbeholder med emaljert bunn.
-Ikke bruk kokekar med ujevn bunn. Dette for å unngå å skrape opp overflaten på koketoppen.

SIKKERHETSANVISNINGER

Dette produktet er ikke beregnet for barn eller personer som må overvåkes. Pass på at barn ikke leker med produktet.
For brukere av hjertestimulator og andre apparater er det viktig å undersøke før man bruker induksjonsplaten at stimulatoren er kompatibel med apparatet.

Før modellen tilkobles el-nettet:
-Kontrollere merkeskiltet (plassert på apparatets nedre del) for å sikre at spenningen og kraften stemmer overens med strømnettets data og at stikkontakten er passende. I tilfelle tvil, kontakte en kyndig elektriker.

Viktig:
-Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk bør ikke legges på overflaten til koketoppen på grunn av at de kan bli varme.
-Etter bruk, slå av koketoppen ved hjelp av dens kommandoanordning og stol ikke på kokekarsensoren.
-Unngå overkok av væske, bruk derfor lavere varme for oppkok eller oppvarming av væske.
-Ikke la varmeelementene være påslått med tomme panner/ stekepanner eller uten kokekar.
-Når man er ferdig med kokingen, slå av effekten ved hjelp av bryteren som beskrives lenger nede på siden.
-Bruk aldri aluminiumsfolie under koking, og legg aldri produkter som er innpakket i aluminium på koketoppen. Aluminiumen vil smelte og ødelegge produktet.
-Ikke varm blikkbokser som inneholder mat uten først å åpne dem, de kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle typer kokeplater.
-Bruk av høy effekt som funksjonen Booster egner seg ikke for oppvarming av enkelte væsker som for eksempel frityrolje. Den høye varmen kan værefarlig. Til dette anbefales bruk av lavere effekt.
 - Beholderne må plasseres direkte på koketoppen og midt på platen. Man må aldri sette andre gjenstander mellom kokekaret og koketoppen.
- I situasjoner med høy temperatur, vil apparatet automatisk senke effektnivået til kokesonen.

Viktig: Det må ikke brukes damprengjører.
Viktig: Hvis overflaten er sprukket, slå av produktet for å unngå eventuelle elektriske støt.
Viktig: Apparatet bør ikke settes i drift ved bruk av en ekstern timer eller en separat fjernkontroll.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske dirketivet EC/96/2002, "Waste Electrical and Electronic Equipment" (WEEE). Ved å forsikre seg om at dette produktet blir avsatt på korrekt måte vil brukeren bidra til å hindre potensielt negative effekter for miljø og helse.


Symbolet på produktet, eller i den medfølgende dokumentasjonen viser til at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall, men må leveres inn til spesialinnsamling for elektriske og elektroniske produkter for resirkulering. Man må kvitte seg med apparatet slik lokale regler for avsetting og resirkulering tilsier. For nærmere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet må man kontakte det lokale avfallsselskap, offentlig kontor med ansvar for søppelinnsamling eller butikken der produktet ble kjøpt.

INSTALLASJONSINSTRUKSER

Disse instruksjonene er rettet mot en installeringsekspert, og er en hjelp under installasjon, regulering og vedlikehold i overensstemmelse med de regler som er gjeldende.

Oppstilling (Fig.4):
Husholdningsmaskinen er realisert for innbygging i en arbeidsbenk, slik som illustrert i figuren.
Predisponere forseglingsmaterial langs hele koketoppens

omkrets (utskjæringsmål se Fig.4B) og sett den inn i innbygningsåpningen. Fest koketoppen til arbeidsbenken ved hjelp av de 4 støttene og bruk hullene "**V**", og vri dem ut ifra arbeidsbenkens tykkelse (Fig.4A). Hvis den nederste delen av apparatet er tilgjengelig fra nedre del av møbelet etter installasjon, er det nødvendig å installere en skillevegg **G** (Fig.7A) ved å ta i betraktning de indikerte avstandene (Fig.7B). Hvis man installerer en ovn under, er dette ikke nødvendig (Fig.8A – 8B).

Viktig: Dersom en stekeovn befinner seg under induksjonstoppen er å foretrekke at den er utstyrt med en avkjølingsvifte. Ikke bruk koketoppen mens rengjøringsfunksjonen **PIROLITICA** er i funksjon.

Vær oppmerksom: For at det skal kunne sirkulere så mye frisk luft som mulig, må det være en avstand på minst 40 mm mellom modulen og et hvilket som helst apparat installert under induksjonstoppen (Fig.8B). Man må tillate en passende lufting.
For å tillate sirkulasjon av frisk luft, må det være åpninger i kjøkkenmøblene (Fig.7A - Fig.8A). Respektere antallene som indikert i Fig.7B - Fig. 8B.

Elektriske koblinger (Fig.9):
Før man utfører de elektriske koblingene må man forsikre seg om at:
- Den elektriske jordkabelen må være 2 cm. Lenger i forhold til andre kabler;
- Anleggets kjennetegn tilfredsstiller de indikasjoner som er gitt på identifikasjonsskiltet som befinner seg på den nedre delen av arbeidsbenken;
- Anlegget er utstyrt med en jording som er i henhold til gjeldende regelverk.

Jording er obligatorisk.
I tilfelle hvitevaren ikke er ustyrt med kabel, benytte typen: "**H05V2V2-F**" for effekt på opptil 6400 Watt, kabelens tverrsnitt må være på minimum 2.5 mm^2 , mens den for høyere effekter må være 4 mm^2.
Kaleben må under ingen forhold nå en temperatur som er 50°C høyere enn romtemperaturen.
Apparatet er ment for å kobles konstant til el-nettet, Det er derfor nødvendig å sette inn en flerpols-bryter, med en minimumsavstand på 3 mm mellom kontaktene, som har dimensjoner i overensstemmelse med kraften angitt på merkeskiltet og i samsvar med gjeldende regler (jordet gul/grønn ledning må ikke brytes av med en bryter).
Når apparatet er ferdig installert må flerpols-bryteren være lett tilgjengelig.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

Bruk (Fig.4):
A = **ON/OFF**-tast
B = **Tastelås**
B1 = Indikator for **ON/OFF** tastelås
C = Tast for "**-**"
D =Tast for "**+**"
E =Tast for valg av kokesone
L = Display.

Antenning av kokeplaten:
- For å slå på apparatet må man først kontrollere at led "**B1**" ikke lyser. Hvis ikke må det slås av ved å trykke på tastelås "**B**" i cirka 2 sekunder.
- Når dette er gjort velger man tast "**A**".
- Man vil høre en akustisk "PIPELYD" og deretter vises desimaltegn "**•**" i noen sekunder på alle display "**L**". Dersom ingen handlinger utføres i dette tidsintervallet, slår koketoppen seg av.

Antenning av kokesonene:
- Man kan slå på en av kokesonene ved å velge en av "**E**" tastene.
- For å regulere ønsket effekttrinn bruker man tastene "**+**" og "**-**".
- Hvis displayet viser null og man trykker på tasten "-" går effekttrinnet direkte til 9. Displayet viser tilsvarende tall; den for gjeldende sone vil være mer intens mens de andre vil være svakere.
- Hvis det etter 10 sekunder ikke er utført noen handling, vil displayenes nivå gå tilbake til det opprinnelige. Koketoppen fortsetter den normale kokingen.
- Dersom effekttrinnet er innstilt på null, vil koketoppen slå seg av.

Slukking av kokesonene:
- Velg kokesone med tasten "**E**". Displayet viser tilsvarende tall; den for gjeldende sone vil være mer intens mens de andre vil være svakere.
- Trykker man samtidig på tastene "+" og "-" eller velger kun tasten "-" kan man føre effekttrinnet til null.
- Alle operasjonene følges av en akustisk "PIPELYD".
- Når man setter en kokesone "**E**" i posisjon **OFF** og temperaturen til overflaten er over cirka 50°, indikeres dette med en "**H**" på display "**L**" til tilhørende sone.

Viktig! For å forhindre at de elektroniske kretsene skades, er komfyren utstyrt med en varmevernsinnretning. I situasjoner der apparatet brukes ved høye ytelsesnivåer over lang tid, kan det hende at komfyren kobler ut én eller flere av de aktiverte sonene midlertidig, inntil temperaturen kommer tilbake til innstilt nivå. På displayet til den midlertidige avslåtte sonen vil en "**C**" vises vekselvis med effekttrinnet. Når temperaturene kommer innenfor grenseverdiene igjen, vises en blinkende bokstav "**C**".

Strømbegrenser:
Dersom koketoppen har 4 plater er den utstyrt med et system som begrenser effekten til 7200, 2800, 3500 eller 6000 Watt.
Produktet kan konfigureres ved å utføre følgende inngrep:
- Dra apparatets ledning ut av stikkontakten og sett den tilbake igjen.
- Velg tast "**B**" innen 30 sekunder fra tilbakekoblingen til nettspenningen.
- Trykk samtidig på tastene "**E1**" og "**E3**".
- Etter at man har hørt den akustiske "PIPELYDEN" vises platens effekttrinn på display "**E2**" og "**E3**".
- Bruk tastene "+" eller "-" på display "**E2**" og "**E3**", og de forskjellige nivåene som koketoppen kan innstilles til vises i rekkefølge.

Kode:	Maks Effekt Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Når ønsket effekt er stilt inn, trykk samtidig på tastene "**E1**" og "**E3**", og deretter ta av tastelåsen "**B**".
- Koketoppen er nå konfigurert til ønsket effekt.
- For å endre på effekten igjen, utføres hele prosedyren en til gang.

Merk: Hvis koketoppen har 3 plater, bruk tastene "**E1**" og "**E2**". Bruk tastene "+" eller "-" på display "**E2**" og "**E3**", og de forskjellige nivåene som koketoppen kan innstilles til vises i rekkefølge.

Kode:	Maks Effekt Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Funksjon: Hver gang man vil øke effektnivået til en sone, regner systemet automatisk ut total effekt. Når maks tillatt effekttrinn for innstillingen oppnås, vil bokstaven "**r**" vises på displayet til gjeldende sonen, og deretter innstiller den seg automatisk til det effekttrinn som er tillatt. Man kan bruke flere soner samtidig ved å opprettholde respektive nivåer slik at den totale effekten ikke overstiger den som er tillatt.

• Bruk (Fig.3):
A = ON/OFF-tast
B = Tastelås
B1 = Indikator for **ON/OFF** tastelås
E1 / E2 / E3 / E4 =Tast for valg av kokesone
E+ / E- = indikator "+" og "-" til kokesonene
G = Led kokesone
T = Symbol **Timer**
T1 = Tast for Timer "**-**"
T2 = Tast for Timer "**+**"
O = Display for Timer
L = Display.

Antenning av kokeplaten:
-For å slå på apparatet må man først kontrollere at led "**B1**" ikke lyser. Hvis ikke må det slås av ved å trykke på tastelås "**B**" i cirka 2 sekunder.
-Når dette er gjort velger man tast "**A**".
-Man vil høre en akustisk "PIPELYD" og deretter vises desimaltegn "**•**" i noen sekunder på alle display "**L**". Dersom ingen handlinger utføres i dette tidsintervallet, slår koketoppen seg av.

Antenning av kokesonene:
-Man kan slå på en kokesone ved bruk av en av tastene "**E+**" eller "**E-**".
-Med tasten "**E-**" går effekttrinnet direkte til 9.
-For regulering av ønsket effekttrinn bruk tastene "+" eller "-" tilhørende ønsket sone.
-Hvis det etter 10 sekunder ikke er utført noen handling, vil koketoppen fortsette med normal koking.
-Dersom effekttrinnet er innstilt på null, vil koketoppen slå seg av.

Slukking av kokesonene:
-Man kan slå av en kokesone ved å velge samtidig tastene "**E+**" og "**E-**", eller ved å velge tasten "**E-**" og føre effektnivået til null.
-Hver operasjon etterfølges av en akustisk "PIPELYD".

Viktig! For å forhindre at de elektroniske kretsene skades, er komfyren utstyrt med en varmevernsinnretning. I situasjoner der apparatet brukes ved høye ytelsesnivåer over lang tid, kan det hende at komfyren kobler ut én eller flere av de aktiverte sonene midlertidig, inntil temperaturen kommer tilbake til innstilt nivå. På displayet til den midlertidige avslåtte sonen vil en "**C**" vises vekselvis med effekttrinnet. Når temperaturene kommer innenfor grenseverdiene igjen, vises en blinkende bokstav "**C**".

Timer (Fig.3T):
Denne funksjonen gjør det mulig å fastsette når (fra 1 til 99 minutter) den valgte kokesonen skal slå seg automatisk av.
-For aktivering av denne trykk på tasten "**T1**" eller "**T2**".
-På display til Timer vises to nuller.
-På displayene til sonene vises en blinkende "**t**".
-Velg sonen for aktivering av Timer. Dette gjøres ved bruk av tastene "**E+**" eller "**E-**". Led som er plassert ved siden av displayet til sonene begynner å blinke dersom sonen er slått av; dersom sonen er slått på lyser led konstant.
-Displayet til Timer begynner å blinke.
-Reguler tiden med tastene "**T1**" eller "**T2**" ved å regulere den til maks 99 minutter.
-Ved å trykke på tasten "**T1**" vil tiden gå automatisk til 99.

-Hvis man vil bla raskt gjennom tallene, trykk i noen sekunder på en av de to tastene "**T1**" eller "**T2**".
-10 sekunder etter forrige operasjon, vil led og displayet til Timer slutte å blinke og nedtellingen starter. Når det er kun ett minutt igjen vises nedtellingen i sekunder.
-Når tiden er ferdig, vil kokesonen slå seg av og samtidig begynner displayet til Timer å blinke ved å vise to nuller.
-Led til kokesonen etterfølges av en akustisk "PIPELYD" i cirka 1 minutt. Ved å trykke på en hvilken som helst tast stoppes lydsignalet.
-Timer kan annulleres når som helst.
-Ved å trykke samtidig på tastene "**T1**" og "**T2**"eller ved å velge kun tasten "**T1**" inntil Timerens display viser to nuller.
-Ved å annullere Timer før den er ferdig, vil kokesonen fortsette koking på effekttrinnet stilt inn tidligere.
-Timer kan aktiveres kun på en sone om gangen.
Merk: Hvis man aktiverer Timer med kokesonene på trinn null, vil tastelåsfunksjonen "B" aktiveres etter cirka ett minutt og dette indikeres ved at led "**B1**" lyser. Man må trykke på tast "**B**" for å deaktivere funksjonen og fortsette med koking.

Strømbegrenser:
Dersom koketoppen har 4 plater er den utstyrt med et system som begrenser effekten til 7200, 2800, 3500 eller 6000 Watt.
Produktet kan konfigureres ved å utføre følgende inngrep:
-Dra apparatets ledning ut av stikkontakten og sett den tilbake igjen.
-Velg tast "**B**" innen 30 sekunder fra tilbakekoblingen til nettspenningen.
-Med avslått plate trykk samtidig på tastene "**E1+, E1-, E4+, E4-**".
-Etter den akustiske "PIPELYDEN", vises teksten "**Po**" på displayet til Timer, mens på display "**E1**" og "**E4**" vises effekten til platen.
-Trykk på tastene "**E1-**" eller "**E1+**", på display til "**E1**" og "**E4**" og de forskjellige nivåene som koketoppen kan innstilles til vises i rekkefølge.

Kode:	Maks Effekt Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

-Når ønsket effekt er stilt inn velg samtidig tastene "**E1+, E1-, E4+, E4-**" for å registrere det nye effekttrinnet og fullføre operasjonen.
-Koketoppen er konfigurert til ønsket effekt.

Merk: Hvis koketoppen er konfigurert med **3 plater**, bruk tastene "**E1+, E1-, E3+, E3-**". Etter den akustiske "PIPELYDEN", vises teksten "**Po**" på displayet til Timer, mens på display "**E1**" og "**E3**" vises effekten til platen. Trykk på tastene "**E1-**" eller "**E1+**", på display til "**E1**" og "**E3**" og de forskjellige nivåene som koketoppen kan innstilles til vises i rekkefølge.

Kode:	Maks Effekt Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Funksjon: Hver gang man vil øke effektnivået til en sone, regner systemet automatisk ut total effekt. Når maks tillatt effekttrinn for innstillingen oppnås, vil bokstaven "**r**" vises på displayet til gjeldende sonen, og deretter innstiller den seg automatisk til det effekttrinn som er tillatt. Man kan bruke flere soner samtidig ved å opprettholde respektive nivåer slik at den totale effekten ikke overstiger den som er tillatt.

Funksjonen låsetast (Fig.2B - Fig.3B):
For å unngå at barn eller personer som har behov for tilsyn tar platetoppen i bruk, kan man blokkere alle funksjonene ved å trykke på låsetasten "**B**".
-For å aktivere eller deaktivere denne funksjonen trykker man på tast "**B**" i cirka 2 sekunder. Funksjonen er aktivert når indikator "**B1**" lyser.
-Dersom koketoppen er på og tastelåsfunksjonen er aktivert, fungerer fortsatt tasten "**A**".
-Hvis man slår av koketoppen med tastelåsfunksjonen aktivert, vil den også være aktivert neste gang man slår på koketoppen. Man må dermed deaktivere tastelåsfunksjonen "**B**".
-Man kan også aktivere tastelåsfunksjonen når koketoppen er slått av ved å bruke tastelåsen "**B**".
-Tastelåsfunksjonen "**B**" aktiveres automatisk hver gang strømtilførselen fjernes, så for å kunne bruke koketoppen må den først deaktiveres.

Booster (Fig.2 - Fig.3):
Med utgangspunkt i modellen du har, er apparatet utstyrt med et system **Booster** som gjør det mulig å fremskynde koketiden, ved å bruke høyere effekt enn den nominelle innenfor en bestemt tidsramme.
Kokesonene som er utstyrt med denne funksjonen, er markert med teksten "**Booster**".
For aktivering av denne, sett effekttrinnet på 9, og deretter trykk på tasten "+". På display vises bokstaven "**P**".
Dersom man trykker en gang til på tasten "+" mens funksjonen er aktivert, høres et lydsignal som feilmelding.
Denne funksjonen varer i cirka 10 minutter, deretter fortsetter kokingen på trinn 9.
"**Booster**" kan aktiveres på alle sonene.
For å avbryte funksjonen "**Booster**" før tiden er ferdig (cirka 10 minutter), velg sonen det gjelder og trykk på tasten "-". Kokingen fortsetter på ønsket effekttrinn.
Alle disse operasjonene følges av en akustisk "PIPELYD".

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2 - Fig.3):
Keramikktoppen er utstyrt med et sikkerhetssystem som plasserer alle platene i posisjon for **OFF** og kobler inn **safety lock** når det finnes flytende væske eller gjenstander på kommandosonen.
Toppen slår seg automatisk av.

Magnetsensor (Fig.2 - Fig.3):
Koketoppen er utstyrt med en kokekarsensor, og når kokekaret fjernes eller dersom det er av feil type, vises det innstilte effekttrinnet vekselvis med symbolet **"U"**.

Vedlikehold:
Fjern eventuelle matrester og fettdråper fra overflaten ved å bruke en spesiele skrape (ekstrautstyr).
Rengjør det oppvarmede området på best mulig måte ved å bruke SIDOL, STAHLFIX eller andre lignende produkter sammen med en papirduk. Skyll deretter av med vann og tørk med en ren duk.
Fjern umiddelbart (ved hjelp av den spesielle skrapen som er ekstrautsyr) aluminiumsbiter, smeltet plast, sukkerrester og alt annet med høyt sukkerinnhold fra den varme overflaten. På denne måten unngår man å skade platetoppens overflate.
Bruk aldri slipemiddel eller kjemiske rengjøringsmidler som f.eks. spray for stekeovn eller flekkfjerner.

PRODUSENTEN AVSTÅR FRA ALT ANSVAR DERSOM DE VANLIGE SIKKERHETSFORSKRIFTENE OG FORSKRIFTENE BESKREVET OVENFOR IKKE BLIR HOLDT.

INFORMATION

För viktiga råd om säkerhet vid installation, användning och underhåll bör innehållet i bruksanvisningen läsas noggrannt. Behåll instruktionsboken för eventuella framtida behov. Installationen (elektriska anslutningar) måste utföras av elektriker eller annan specialiserad tekniker enligt gällande lagar.

1.1 Induktionsprincipen:
induktionssystemet för glaskeramikhällar grundar sig på ett fysiskt fenomen kallat magnetisk induktion.
Grundläggande i detta system är en induktionsspole som alstrar värmen genom elektromagnetiska fält direkt till kastrullen utan mellanliggande medel (till skillnad från traditionella spishällar, se Fig.1).

1.2 Fördelar:
Om man jämför glaskeramikhällen med traditionella elektriska spishällar är den nya induktionshällen:
-**Säkrare:** låg temperatur på glashällens yta.
-**Snabbare:** kortare tilllagningstid.
-**Mer exakt:** glaskeramikhällen reagerar genast på touchkontrollen.
-**Effektivare:** 90% av den använda energin förvandlas till värme.
När kastrullen tas bort från spishällen avbryts dessutom värmeöverföringen omedelbart. På så sätt undviks onödig värmeförlust.
Systemet känner automatiskt av kastrullernas olika diametrar och anpassar effektnivån till kastrullens diameter.
På detta sätt kan kastruller med olika dimensioner användas, under förutsättning att kastrullens diameter inte är större än 10 % eller mindre än 40 % i förhållande till trycket på spishällen (Fig.4B).
OBS! Om du använder en kastrull med en diameter som är mindre än 40 % i förhållanden till trycket på glaset, kan det hända att spishällen inte kopplas till.

1.3 Kokkärl (Fig.4A):
Induktionshällen (för matlagning) använder sig av ett magnetiskt fält för att producera värme. Kokkärlen måste därför innehålla järn. Det är möjligt att kontrollera om kokkärlet innehåller järn med en magnet.

Viktigt:
För att undvika permanenta skador på glaskeramikhällens yta använd ej:
-Kärl som inte har fullständigt platt botten.
-Metallkärl med emaljerad botten.
-Använd inte kärl som har ojämn skrovlig botten, för att undvika att hällens yta repas.

SÄKERHETSANVISNING

Denna glaskeramikhäll bör ej användas av barn eller andra personer som behöver tillsyn. Se till att barn inte leker med glaskeramikhällen.
För personer med pacemaker eller liknande är det viktigt att kontrollera om denna kan störas av glaskeramikhällen.

Innan apparaten ansluts till elnätet:
-Kontrollera typskylten (sitter på apparatens nedre del) för att vara säker på att spänning och effekt överensstämmer med nätets och att anslutningskontakten är av rätt typ. Rådfråga en kompetent eltekniker om du har problem.

Viktigt:
-Metallföremål som till exempel knivar, gafflar, skedar eller kastrullock bör ej läggas på glaskermikhällens yta då dessa kan hettas upp.
-Efter användningen stäng av kokzonen med touchkontrollen, förlita er inte på sensorn (som känner av kastrullen).
-Undvik att spilla vätskor; för att koka eller värma vätskor minska istället värmen.
-Lämna inte kokzonen påslagen med tomma kastruller eller stekpannor, ej eller helt utan kokkärl.
-När ni använt klart kokzonen stäng av den med touchkontrollen som beskrivet nedan.
-För att tilllaga mat använd aldrig bitar av aluminiumfolie och lägg aldrig produkter i aluminiumfolie direkt på kokzonen. Aluminiumfolie smälter och skadar oåterkallerligt glaskeramikhällen.
-Värm aldrig en konservburk av plåt som innehåller livsmedel utan att först ha öppnat den: den kan då explodera! Denna varning gäller också alla andra typer av kokhällar.
-Användandet av en hög effekt som med Booster funktioner än inte tillämpningsbar vid uppvärmning av vissa vätskor som till exempel olja för fritering. Överdriven värme kan vara farlig. I dessa fall rekommenderas en mindre hög effekt.
-Kärlen måste placeras direkt på spishällen och de måste vara centrerade. Sätt aldrig någonting mellan kastrullen och spishällen.
-Vid höga temperaturer minskar enheten automatiskt effektnivån av kokzonerna.

Varning: Använd inte ånga vid rengöring.
Varning: Om ytan är sprucken, stäng genast av hällen för att undvika eventuella elektriska stötar.
Varning: Du får inte använda en extern timer eller separat fjärrkontroll för att sätta på apparaten.

Den här apparaten överensstämmer med europadirektivet 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Genom att försäkra sig om att den här produkten elimineras på rätt sätt, bidrar användaren till att förebygga eventuella negativa följdrisker för miljö och hälsa.


Symbolen på produkten eller på bifogad dokumentation indikerar att den här produkten inte ska behandlas om hushållsavfall utan ska överlämnas till lämplig avfallsstation för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Kassera enligt gällande lokala normer för avfallshantering. För ytterligare information om hantering och återvinning av produkten, kontakta det lokala kontoret, uppsamllingsstation för hushållsavfall eller affären där produkten inhandlats.

BRUKSANVISNING FÖR INSTALLATIONEN

Följande instruktioner gäller endast installatören och är en guide för installationen, regleringen och underhållet enligt gällande regler och lagar.

Placering och installering (Fig.5):
Kokhällen är konstruerad för att monteras in i en arbetsbänk, såsom visas på bilden. Lägg det medföljande

isoleringsmaterialet runt hela kokhällens omkrets och för in det i hålrummet där hällen inmonteras (utskärningens dimensioner Fig.5B).
Fäst hushållsapparaten på arbetsplanet med 4 fästen och hålen "**V**", och vrid dem så att de passar planets tjocklek (Fig.4A). Om den nedre delen av apparaten, efter installationen, är åtkomlig, är det nödvändigt att montera en mellanplatta **G** (Fig.8A) och respektera de angivna avstånden (Fig.8B). Om hällen är installerad ovanpå en ugn, är inte mellanväggen nödvändig (Fig.9A - 9B).

Viktigt: Om en ugn är placerad under induktionshällen skall den helst vara försedd med fläkt för avkylning. Använd inte induktionshällen medan **PYROLYSRENGÖRINGEN** är i funktion.

Varning: För att så mycket kall luft som möjligt skall kunna cirkulera, måste det vara ett minimumavstånd på 40 mm mellan enheten och andra apparater som installerats under induktionshällen (Fig.9B).
I varje fall måste luftcirkulationen vara tillräcklig.
För att cirkulation av kall luft skall möjliggöras, måste det finnas öppningar i köksinredningen (Fig.8A - 9A), och värdena i Fig.8B -9B måste respekteras.

Elektriska anslutningar (Fig.3B - Fig.4B):
Innan ni påbörjar de elektriska anslutningarna försäkra er om att:
- Jordkabeln är 2 cm längre än de andra ledningarna.
- Elanläggningen motsvarar anvisningarna på lappen som är fäst på undersidan av arbetsytan.
- Elanläggningen är utrustad med jordkabel i enlighet med gällande regler och lagar i landet. Jordkabeln är obligatorisk enligt lag.

Om spishällen inte är försedd med kabel ska följande typ användas:
H05V2V2-F för effekter upp till 6 400 Watt ska kabeltvärsnittet vara minst 2,5 mm^2, medan för högre effekter ska kabeltvärsnittet vara 4 mm^2.
Kabeln får inte vid någon punkt nå en temperatur på som är 50°C högre än rumstemperaturen.
Utrustningen är avsedd att vara permanent ansluten till elnätet och av den anledningen måste en flerpolsbrytare installeras som har en öppning på minst 3 mm mellan kontakterna och som är anpassad till effekten som anges på märkplåten och överensstämmer med gällande nationella normer (den gulgröna jordkabeln får inte avbrytas från brytaren).
När installationen av utrustningen är klar ska det vara enkelt att komma åt flerpolsbrytaren.

BRUKSANVISNING OCH UNDERHÅLL

• Användning (Fig.2):
A = ON/OFF-knapp
B = Nyckel-knapp
B1 = Indikator för nyckelknapp **PÅ/AVe**
C = "**-**"-knapp
D = "**+**"-knapp
E = Knapp för att välja värmezon
L = Display.

Hur du sätter på spishällen:
- För att sätta på apparaten ska du kontrollera att lysdioden "**B1**" är släckt. I annat fall ska den släckas genom att trycka in nyckelknappen "**B**" i cirka 2 sekunder.
- Därefter ska du trycka på knappen "**A**".
- En ljudsignal ljuder "PIP" varpå det på alla skärmarna "**L**" dyker upp decimaltecken "•" i ett par sekunder. Om ingenting görs inom denna tid släcks dem.

Hur du sätter på värmezonerna:
- En värmezon sätts på genom att trycka på en av knapparna "**E**".
- För att ställa in önskad effektnivå trycker du på knapparna "**+**" eller "**-**".
- Om skärmen visar en nolla och man väljer knappen "-" går effektnivån direkt till 9. Skärmen visar motsvarande siffra; den som saken gäller kommer att lysa starkare, medan de andra lyser svagare.
- Om ingenting görs inom cirka 10 sekunder återgår skärmens ljusstyrka till den ursprungliga. Kokplanet fortsätter med normal tillagning.
- Om effektnivån ställs till noll, stängs plattan av.

Hur du stänger av värmezonerna:
- Välj tillagningzonen med knappen "**E**". Skärmen visar motsvarande siffra; den som saken gäller kommer att lysa starkare, medan de andra lyser svagare.
- Genom att samtidigt trycka in knapparna "+" och "-" eller bara välja knappen "-" kan effekten sänkas till noll.
- Alla operationer åtföljs av en ljudsignal "BIP".
- När en tillagningszon "**E**" stängs av i **OFF** och glasytans temperatur överstiger cirka 50°, visas ett fast "**H**" på skärmen "**L**" för det område som avses.

Viktigt!
För att undvika skador på elkretsarna är spishällen försedd med ett säkerhetssystem mot överhettningen. Vid situationer med lång tillagningstid med höga effektnivåer, kan spishällen stänga av en eller flera tillslagna värmezoner tillfälligt tills temperaturerna återgår till inställda nivåer. På skärmen för den zon som för tillfället stängts av visas ett "**C**" omväxlat med effektnivån. När temperaturerna återgått inom gränserna visas bokstaven "**C**" blinkande.

Effektbegränsning:
Plan med 4 plattor är försedda med ett effektbegränsningssystem med 7200, 2800, 3500 eller 6000 Watt.
Produkten kan konfigureras på följande sätt:
- Koppla från apparaten från hushållets elnät och återkoppla den sedan på nytt.
- Välj knappen "**B**" inom ungefär 30 sekunder från det att apparaten återkopplades till hushållets elnät.
- Välj samtidigt knapparna "**E1**" och "**E3**".
- Efter att ljudsignalen "PIP" hörs, visas kokplanets inställda effektnivå på skärmarna "**E2**" och "**E3**".
- Använd knapparna"+" eller "-" på skärmarna "**E2**" och "**E3**", varpå alla möjliga nivåer som kokplanet kan ställas till visas i sekvens.

Kod:	Maxeffekt Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- När önskad effekt är inställd välj samtidigt knapparna "**E1**" och "**E3**", och släpp sedan upp nyckelknappen "**B**".
- Spishällen har konfigurerats med önskad effekt.
- Upprepa förfarandet för att ändra till en annan effekt.

Obs: Om kokplanet istället har 3 plattor, använd knapparna "**E1**" och "**E2**". Använd knapparna "+" eller "-" på skärmarna "**E2**" och "**E3**", varpå alla möjliga nivåer som kokplanet kan

ställas till visas i sekvens.

Kod:	Maxeffekt Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Funktion: Varje gång man vill öka en zons effektnivån, beräknar systemet automatiskt den totala effekten. När den maximala effektnivån som inställningen i fråga nås, visas bokstaven "**r**" på skärmen för den zon man påverkar, varpå den lägsta tillåtna effekten automatiskt ställs in. Det är möjligt att använda flera zoner samtidigt genom att hålla deras respektive nivåer så att totalvärdet inte överstiger det tillåtna.

• Användning (Fig.3):
A = ON/OFF-knapp
B = Nyckel-knapp
B1 =Indikator för nyckelknapp **PÅ/AV**
E1 / E2 / E3 / E4 = Knapp för att välja värmezon
E+ / E- = visare "+" och "-" för kokzonerna
G = Lampa för kokzon
T = Symbol **Timer**
T1 =Knapp **timer** "-"
T2 =Knapp **timer** "+"
O = Display för Timer
L = Display.

Hur du sätter på spishällen:
- För att sätta på apparaten ska du kontrollera att lysdioden "**B1**" är släckt. I annat fall ska den släckas genom att trycka in nyckelknappen "**B**" i cirka 2 sekunder.
- Därefter ska du trycka på knappen "**A**".
- En ljudsignal ljuder "PIP" varpå det på alla skärmarna "**L**" dyker upp decimaltecken "**•**" i ett par sekunder. Om ingenting görs inom denna tid släcks dem.

Hur du sätter på värmezonerna:
- Man kan sätta på en kokzon genom att välja en av knapparna "**E+**" eller "**E-**".
- Med knappen "**E-**" går effektnivån direkt till 9.
- För att ställa in önskad effektnivå välj knapparna "+" eller "-" för zonen i fråga.
- Om ingenting görs inom cirka 10 sekunder, fortsätter kokplanet med normal tillagning.
- Om effektnivån ställs till noll, stängs kokzonen av.

Hur du stänger av värmezonerna:
- Man kan stänga av en kokzon genom att samtidigt välja knapparna "**E+**" och "**E-**" eller genom att välja knappen "**E-**" och föra effektnivån till noll.
- Varje operation åtföljs av en ljudsignal "PIP".

Viktigt!
För att undvika skador på elkretsarna är spishällen försedd med ett säkerhetssystem mot överhettningen. Vid situationer med lång tillagningstid med höga effektnivåer, kan spishällen stänga av en eller flera tillslagna värmezoner tillfälligt tills temperaturerna återgår till inställda nivåer. På skärmen för den zon som för tillfället stängts av visas ett "**C**" omväxlat med effektnivån. När temperaturerna återgått inom gränserna visas bokstaven "**C**" blinkande.

Timer (Fig.3T):
Med hjälp av den här funktionen kan du fastställa en tid (från 1 till 99 minuter) efter vilken den valda värmezonen stängs av automatiskt.
- För att aktivera tryck knappen "**T1**" eller "**T2**".
- På Timerns skärm visas två nollor.
- På skärmarna för zonerna visas ett blinkande "**t**".
- Välj den zon som Timern ska ställas in för med hjälp av knapparna "**E+**" eller "**E-**". Lampan som sitter närmast zonens skärm börjar blinka om zonen är avstängd; om zonen är påsatt lyser lampan med fast ljus.
- Timerns skärm börjar blinka.
- Reglera tiden med knapparna "**T1**" eller "**T2**" upp till max 99 minuter.
- När knappen "**T1**" trycks in går tiden direkt till 99.
- Om man snabbt vill bläddra mellan de visade siffrorna, tryck in någon av knapparna "**T1**" eller "**T2**" i någon sekund.
- Efter cirka 10 sekunder från den sista operationen slutar lampan och skärmen för den tidigare valda Timers att blinka, och nedräkningen börjar. Under den sista minuten visas återstående antal sekunder.
- När tiden är slut stängs kokzonen av och Timerns skärm börjar samtidigt att blinka och visar två nollor.
- Kokzonens lampa åtföljs av en ljudsignal "PIP" under cirka en minut. Ljudsignalen upphör när en knapp vilken som helst trycks in.
- Timern kan nollställas när som helst.
- Tryck samtidigt in knapparna "**T1**" och "**T2**" eller välj bara knappen "**T1**" tills Timerns skärm visar två nollor.
- Om Timern nollställs innan den är klar, fortsätter zonen tillagningen på samma nivå som ställts in tidigare.
- Timern kan bara aktiveras på en zon åt gången.

Obs: Om Timern aktiveras med kokzonerna på nivå noll, aktiveras efter cirka en minut automatiskt nyckelfunktionen "**B**" som visas genom att lampan "**B1**" tänds. Man måste trycka på knappen "**B**" för att deaktivera funktionen och fortsätta tillagningen.

Effektbegränsning:
Plan med 4 plattor är försedda med ett effektbegränsningssystem med 7200, 2800, 3500 eller 6000 Watt.
Produkten kan konfigureras på följande sätt:
- Koppla från apparaten från hushållets elnät och återkoppla den sedan på nytt.
- Välj knappen "**B**" inom ungefär 30 sekunder från det att apparaten återkopplades till hushållets elnät.
- Med kokplanet avstängt, välj samtidigt knapparna "**E1+, E1-, E4+, E4-**".
- Efter ljudsignalen "PIP", visas på Timerns skärm tecknen "**Po**", medan det på skärmarna "**E1**" och "**E4**" visas planets effekt.
- Tryck in knapparna "**E1-**" eller "**E1+**", varpå det på skärmarna "**E1**" och "**E4**" visas alla nivåer som planet kan ställas in på i sekvens.

Kod:	Maxeffekt Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- När önskad effekt har ställts in, välj samtidigt knapparna "**E1+, E1-, E4+, E4-**" för att spara den nya effektnivån och fullborda operationen.
- Planet är nu konfigurerat till önskad effekt.

Obs: Om planet är konfigurerat med **tre plattor**, använd knapparna "**E1+, E1-, E3+, E3-**". Efter ljudsignalen "PIP", visas på Timerns skärm tecknen "**Po**", medan det på skärmarna "**E1**" och "**E4**" visas planets effekt. Tryck in knapparna "**E1-**" eller

"**E1+**", varpå det på skärmarna "**E1**" och "**E3**" visas alla nivåer som planet kan ställas in på i sekvens.

Kod:	Maxeffekt Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Funktion: Varje gång man vill öka en zons effektnivån, beräknar systemet automatiskt den totala effekten. När den maximala effektnivån som inställningen i fråga nås, visas bokstaven "**r**" på skärmen för den zon man påverkar, varpå den lägsta tillåtna effekten automatiskt ställs in. Det är möjligt att använda flera zoner samtidigt genom att hålla deras respektive nivåer så att totalvärdet inte överstiger det tillåtna.

Nyckelfunktion (Fig.2B - Fig.3B):
För att undvika att barn, eller andra personer som behöver tillsyn, använder spishällen går det att låsa samtliga funktioner genom att trycka på nyckelknappen "**B**".
- För att aktivera eller avaktivera funktionen trycker du på knappen "**B**" i ungefär två sekunder. Funktionen är aktiv om indikatorn "**B1**" är tänd.
- Om kokplanet är påsatt och nyckelfunktionen är aktiverad, fungerar knappen "**A**" i alla fall.
- Om man skulle stänga av planet med nyckelfunktionen aktiverad, kommer den att vara aktiverad nästa gång planet sätts på, varför nyckelfunktionen "**B**" måste deaktiveras.
- Man kan aktivera nyckelfunktionen även om kokplanet är avstängt genom att använda nyckelknappen "**B**".
- Nyckelfunktionen "**B**" aktiveras automatiskt varje gång strömmen bryts, varför man för att kunna använda kokplanet måste deaktivera den först.

Booster (Fig.2 - Fig.3):
Beroende på vilken modell du har kan utrustningen vara utrustad med ett **Booster-system** som medger att förkorta tillagningstiderna.
Kokzonerna som har denna funktion är märkta med texten "**Booster**".
För att använda den för effektnivån till 9, och tryck sedan på knappen "+". På skärmen visas bokstaven "**P**".
Om man trycker på knappen “+” igen då funktionen är aktiverad, ljuder en felsignal.
Denna funktion varar i cirka 10 minuter, och efteråt går tillagningen till nivå 9.
"**Booster**" kan aktiveras på alla zonerna.
För att avbryta funktionen "**Booster**", välj innan tiden gått ut (cirka 10 minuter) önskad zon och tryck in knappen "-", varpå tillagningen fortsätter med önskad effektnivå.
Alla dessa operationer åtföljs av en ljudsignal "PIP".

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2 - Fig.3):
Spishällen är försedd med ett säkerhetssystem som sätter samtliga plattor i läget **OFF** och aktiverar säkerhetssystemet **safety lock** vid närvaro av vätska eller föremål på kontrollpanelen. Spishällen stängs av automatiskt.

Magnetisk avläsare (Fig.2 - Fig.3):
Kokplanet är försett med en grytavkännare; när denna tas bort eller är otillräcklig, växlar symbolen "***U***" med inställd effektnivå.

Underhåll (Fig.3):
Avlägsna eventuella matrester och stänk från arbetsytan genom att använda den speciella skrapan (tillgänglig på förfrågan).
Rengör kokzonerna så nogrannt som möjligt genom att använda SIDOL, STAHLFIX eller liknande produkter och en allduk eller annan pappershandduk, skölj med vatten och torka med en ren pappershandduk.
Avlägsna omedelbart (med den speciella skrapan eller annan valfri sådan) bitar av aluminium- eller plastfolie som råkat smälta, sockerrester eller matrester med hög sockerhalt. På detta sätt undviks möjliga skador på ytan.
Använd aldrig stålull eller hårda rengöringssvampar som river ytan eller irriterande kemiska medel, som till exempel sprayer för att rengöra ugnar, eller fläckborttagningsmedel.

TILLVERKAREN FRÅNSÄGER SIG ALLT ANSVAR FÖR EVENTUELLA SKADOR SOM ORSAKTS P.G.A. ATT OVANSTÅENDE INSTRUKTIONER INTE RESPEKTERATS.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Внимательно прочитайте настоящие инструкции, так как в них приводятся важные сведения о безопасности монтажа, эксплуатации и технического обслуживания изделия. Сохраните эти инструкции для их последующей консультации. Все операции по монтажу (электрическому подключению) должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормативами.

1.1 Принцип индукции
Индукционная технология приготовления основана на физическом явлении магнитной индукции.
Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии генератором на кастрюлю (в отличие от традиционных конфорок – см. рис.1).

1.2 Преимущества
В сравнении с электрическими варочными панелями ваша варочная панель:
- Безопаснее: стеклянная поверхность нагревается меньше
- Быстрее: меньшее время нагрева продуктов.
- Точнее: варочная панель мгновенно реагирует на ваши команды
- Эффективнее: 90% поглощаемой энергии преобразуется в тепло.
Более того, сразу после съема горшка с плоскости, передача тепла тотчас прекращается, позволяя избежать ненужного рассеяния тепла.
Система также автоматически распознает другой диаметр каждого отдельного горшка, применяя для каждого размера соответствующий уровень мощности.
Это позволяет использовать горшки разных размеров, при условии что их диаметр не более 10% или не менее 40% по отношению к сериграфии на поверхности варки (рис. 4B).
Внимание: при использовании горшка диаметром менее 40% по отношению к сериграфии на стекле зона варки может не включиться.

1.3 Посуда для приготовления рис.4
В индукционном приготовлении для генерации тепла используется магнетизм. Следовательно посуда должна быть изготовлена из материалов, содержащих железо. Вы можете проверить материал вашей посуды при помощи простого магнита.

Важно:
Во избежание непоправимого повреждения поверхности варочной панели не используйте:
- посуду с неровным дном.
- металлическую посуду с эмалированным дном
- не используйте посуду с шершавым дном во избежание царапин на поверхности варочной панели.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Данное изделие не может использоваться детьми или недееспособными лицами.
Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
Носители имплантированных электрокардиостимуляторов перед использованием индукционной варочной панели должны проверить, чтобы варочная панель не создавала помех кардиостимулятору.

Перед подсоединением модели к электрической сети:
- проверьте, чтобы напряжение и мощность, указанные на паспортной табличке (расположенной в нижней части изделия), соответствовали электрической сети, и чтобы электрическая розетка соответствовала штепсельной вилке изделия. В случае сомнений вызовите квалифицированного электрика.

ВАЖНО
- не кладите на варочную панель такие металлические предметы как ножи, вилки, ложки или крышки, так как они могут нагреться.
- После использования выключите варочную панель при помощи специальной команды, не полагаясь на сенсор обнаружения посуды.
- избегайте утечек жидкостей, поэтому рекомендуется понизить мощность для кипячения или нагрева жидкостей.
- не оставляйте индукционные конфорки включенными с пустыми кастрюлями или сковородами или вовсе без посуды.
- по завершении приготовления выключите соответствующую конфорку при помощи команды, описанной ниже.
- никогда не используйте для приготовления листы алюминиевой фольги и никогда не помещайте на варочную панель продукты, завернутые в фольгу. Алюминий может расплавиться и непоправимо повредить ваше изделие.
- Никогда не разогревайте закрытые жестяные консервные банки с продуктами: банка может взорваться! Это правило относится ко всем остальным типам варочных панелей.
- Повышенная мощность, например, функция Booster, не может использоваться для нагрева некоторых жидких веществ (масло для фритюра и т.п.). Чрезмерный нагрев может быть опасен. В таких случаях рекомендуется использовать меньшую мощность.
- Емкости следует устанавливать непосредственно на варочную поверхность и обязательно по центру. Ни в коем случае не вставляйте посторонние предметы между кастрюлей и варочной поверхностью.
- В ситуациях повышенной температуры прибор автоматически уменьшает мощность в зонах нагрева.

ВНИМАНИЕ: Не используйте паровой чистящий агрегат.
ВНИМАНИЕ: Если поверхность варочной панели треснула, выключите изделие во избежание ударов током.
ВНИМАНИЕ: невозможно включение прибора с помощью пульта ДУ с дистанционного таймера.

Данное изделие имеет маркировку соответствия Европейскому Нормативу 2002/96/ЕС, Утилизация электрических и электронных изделий (WEEE). Проверьте, чтобы по окончании его срока службы данное изделие было сдано в утиль. Этим Вы поможете сохранить окружающую среду.


Мвол на изделии или в прилагающейся к нему документации означает, что данное изделие не должно рассматриваться как бытовые отходы, а

должно быть сдано в специальный центр утилизации, занимающийся уничтожением электрических и электронных приборов. Изделие должно быть сдано в утиль в соответствии с местными нормативами по утилизации отходов. За дополнительными сведениями касательно обработки, утилизации и уничтожения данного изделия обращайтесь в местное отделение сбора домашних бытовых приборов или в магазин, в котором было куплено изделие.

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

Данные инструкции предназначены для специализированного персонала и служат в качестве руководства для монтажа, настройки и технического обслуживания изделия в соответствии с действующими законами и нормативами.

Принцип функционирования (Рис.3):
Данный бытовой электроприбор предназначен для установки в кухонный топ, как показано на соответствующем рисунке.
Нанесите прилагающееся герметизирующее вещество по всему периметру варочной панели и вставьте панель в отверстие в кухонном топе (размеры отверстия смотрите на рис. 3B).
Закрепите изделие на кухонном топе при помощи 4 держателей, повернув их надлежащим образом в зависимости от толщины кухонного топа (рис. 3A).
Если после монтажа нижняя часть изделия остается видимой, необходимо установить разделительную панель **G** (Рис. 6A), соблюдая указанные расстояния (Рис. 6B).
Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, разделительная панель не требуется (Рис. 7A - 7B).

Важно: если под индукционной варочной панелью располагается духовой шкаф, рекомендуется, чтобы он был оснащен охладительным вентилятором.
Не пользуйтесь индукционной варочной панелью, когда включена функция **ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ** чистки духового шкафа.

Внимание: для циркуляции надлежащего объема охлаждающего воздуха необходимо предусмотреть минимальное расстояние **40 мм** между кухонным элементом и любым бытовым электроприбором, встроенным под индукционной варочной панелью (рис. 7 **B**). В любом случае должна быть обеспечена надлежащая вентиляция.
Для обеспечения циркуляции воздуха охлаждения в кухонном элементе должны быть предусмотрены отверстия (рис. 6**A** -7**A**), соблюдая размеры, указанные на рис. 6**B** - 7**B**

Электрические соединения (Рис.2B)
Перед электрическим подключением изделия проверьте следующее:
- электрический провод заземления должен быть на 2 см длиннее других проводов;
- характеристики оборудования должны соответствовать значениям на паспортной табличке, расположенной снизу рабочей панели;
- оборудование должно быть оснащено эффективным заземлением, соответствующим нормам м положениям действующего законодательства.

Заземление изделия является обязательным по закону.
В случае если электробытовой прибор не оснащен кабелем, используйте этот тип:
"**H05V2V2-F"** для мощности до 6400 Ватт сечение кабеля должно составлять минимум 2,5 мм^2 , а для более высокой мощности - 4 мм^2 .
Температура провода электропитания ни в одной точке не должна превышать на 50°C температуру помещения.
Оборудование предназначено для постоянного подключения к сети электропитания, поэтому необходимо установить многополярный разъединитель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, соответствующий нагрузке, указанной на паспортной табличке, и действующим нормативам (желто-зеленый провод заземления не должен прерываться коммутатором).
По завершении монтажа изделия многополярный разъединитель должен быть легкодоступным.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД

• Эксплуатация (Рис.2):
A = Кнопка **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)**
B = Кнопка **Блокировка**
B1 = Индикатор **ВКЛ./ВЫКЛ.** блокирующей кнопки
C = Кнопка "**-**"
D = Кнопка "**+**"
E= Кнопка выбора зоны нагрева варочной панели
L = Дисплей.

Включение варочной поверхности:
-Дл того, чтобы включить аппарат, проверить, что светодиод "B1" не горит, в противном случае, отключить его, нажав на блокирующую кнопку "B" в течение около 2 секунд.
-После этой операции, нажать на кнопку "A".
-Раздастся звуковой сигнал, после чего на всех дисплеях **"L"**на несколько секунд появятся десятичные точки "**•**". Если в этот промежуток времени не будут выполнены никакие действия, варочная поверхность отключится.

Включение зон нагрева варочной панели:
-Можно включить одну зону нагрева, выбрав одну из кнопок "E".
-Для регулирования желаемого уровня мощности, выбрать кнопку "+" или "-".
-Если во время отображения нуля на дисплее нажать на кнопку "-" , будет установлен сразу 9-й уровень мощности.
На дисплее отобразятся соответствующие номера; более интенсивно горят те, которые соответствуют зоне нагрева, и более слабо - остальные.
- Если в течение последующих 10 секунд не будут выполнены никакие действия, дисплей примет обычный вид.
Варочная поверхность продолжит свою нормальную работу.
- Если уровень мощности установлен на ноль, варочная поверхность выключается.

Выключение зон нагрева варочной панели:
-Выберите зону нагрева кнопкой **"E"**. На дисплее отобразятся соответствующие номера; более интенсивно горят те, которые соответствуют зоне нагрева, и более слабо - остальные.
- При одновременном нажатии на кнопки "+" и "-" или нажатии только на кнопку "-" можно установить уровень мощности на ноль.

-ТВсе операции сопровождаются звуковым сигналом.
- Если при выключении **(OFF)** зоны нагрева **"E"** температура стеклянной поверхности превышает 50°, на дисплее **"L"** этой зоны появится сигнализация в виде светящейся буквы **"H"**.

Внимание:
Во избежание повреждений электронных схем поверхность оснащена системой защиты против перегрева. В случаях продолжительной готовки на высоких уровнях мощности панель может временно выключить одну или несколько зон нагрева до тех пор, пока температура не вернется в заданные пределы. На дисплее временно выключенной зоны нагрева отображаются по очереди **"C"** и уровень мощности. Как только температура вернется в заданные пределы, буква **"C"** начнет мигать.

Ограничение мощности:
Поверхность с 4 зонами нагрева оснащена системой ограничения мощности до 7200, 2800, 3500 или 6000 Ватт.
Выполните следующую процедуру настройки:
- Отсоедините и снова подсоедините прибор к бытовой электрической сети.
- В течение 30 секунд после подключения к электрической сети нажмите на кнопку **"B"**.
- Нажмите одновременно на кнопки **"E1"** и **"E3"**.
- После звукового сигнала на дисплее **"E2"** и **"E3"** отобразится уровень мощности поверхности.
- С помощью кнопок "+" или "-" на дисплеях **"E2"** и **"E3"** можно поочередно вызывать все возможные уровни мощности, чтобы задать нужный.

Код:	Максимальная мощность Ватт
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

-После установки нужной мощности нажмите одновременно на кнопки **"E1"** и **"E3"**, после чего отключите кнопку ключа **"B"**.
- Варочная поверхность настроена на нужную мощность.
- Чтобы снова сменить мощность, повторите всю процедуру.
Примечание: В варочной поверхности с 3 зонами нагрева используйте кнопки **"E1"** и **"E2"**. С помощью кнопок "+" или "-" на дисплеях **"E2"** и **"E3"** можно поочередно вызывать все возможные уровни мощности, чтобы задать нужный.

Код:	Максимальная мощность Ватт
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Работа: Каждый раз при необходимости в увеличении уровня мощности какой-либо зоны нагрева, система автоматически рассчитывает общую мощность. При достижении максимального возможного уровня задаваемой мощности на дисплее конкретной зоны нагрева появляется буква **"r"**, после чего автоматически устанавливается дозволенный уровень меньшей мощности. Можно использовать одновременно несколько зон нагрева, следя за тем, чтобы их суммарная мощность не превышала дозволенную.

• Эксплуатация (Рис.3):
A = Кнопка **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)**
B = Кнопка **Блокировка**
B1= Индикатор **ВКЛ./ВЫКЛ.** блокирующей кнопки
E1 / E2 / E3 / E4 = Кнопка выбора зоны нагрева варочной панели
EE+ / E- = индикатор "+" и "-" зон нагрева
G = Светодиод зоны нагрева
T = Символ **Таймера**
T1 = Кнопка **Таймер** "-"
T2 = Кнопка **Таймер** "+"
O = Дисплей таймера
L = Дисплей.

Включение варочной поверхности:
-Дл того, чтобы включить аппарат, проверить, что светодиод "B1" не горит, в противном случае, отключить его, нажав на блокирующую кнопку "B" в течение около 2 секунд.
-После этой операции, нажать на кнопку "A".
-Раздастся звуковой сигнал, после чего на всех дисплеях **"L"**на несколько секунд появятся нули. Если в этот промежуток времени не будут выполнены никакие действия, варочная поверхность отключится.

Включение зон нагрева варочной панели:
-Зону нагрева можно включить нажатием на кнопку **"E+"** или **"E-"**.
- Кнопкой **"E-"** устанавливается сразу 9-й уровень мощности.
- Регулировку нужного уровня мощности выполняйте с помощью кнопок "+" или "-" конкретной зоны нагрева.
- Если в течение последующих 10 секунд не будут выполнены никакие действия, дисплей примет обычный вид. Варочная поверхность продолжит свою обычную работу.
- Если уровень мощности установлен на ноль, варочная поверхность выключается.

Выключение зон нагрева варочной панели:
-Зону нагрева можно выключить одновременным нажатием на кнопки **"E+"** и **"E-"** или нажатием на кнопку **"E-"**, чтобы задать нулевой уровень мощности.
- Каждая операция сопровождается звуковым сигналом.

Внимание:
Во избежание повреждений электронных схем поверхность оснащена системой защиты против перегрева. В случаях продолжительной готовки на высоких уровнях мощности панель может временно выключить одну или несколько зон нагрева до тех пор, пока температура не вернется в заданные пределы. На дисплее временно выключенной зоны нагрева отображаются по очереди **"C"** и уровень мощности. Как только температура вернется в заданные пределы, буква **"C"** начнет мигать.

Таймер (Рис.3T):
Эта функция позволяет установить время (от 1 до 99 минут) для автоматического выключения выбранной зоны нагрева варочной панели.
-Для активации нажмите на кнопку **"T1"** или **"T2"**.
- На дисплее таймера появятся два нуля.
- На дисплее зоны нагрева появится мигающий символ **"t"**.
-Выберите зону нагрева, для которой будет задан таймер, используя кнопки **"E+"** или **"E-"**. Светодиод возле

дисплея требуемой зоны нагрева начнет мигать, если она выключена и гореть постоянным светом, если она включена.
- Дисплей таймера начнет мигать.
- Задайте время с помощью кнопок **"T1"** или **"T2"** максимально до 99 минут.
- При нажатии на кнопку **"T1"** время устанавливается сразу на 99.
- Чтобы быстро просмотреть цифры, нажмите на несколько секунд на одну из двух кнопок **"T1"** или **"T2"**.
- Примерно через 10 секунд после последних выполненных действий выбранные ранее светодиод и дисплей таймера прекратят мигать, и начнется обратный отсчет времени. На последней минуте отображаются также оставшиеся секунды.
- По истечении времени зона нагрева отключится и одновременно с этим начнет мигать дисплей таймера с двумя нулями.
- Горение светодиода сопровождается звуковым сигналом в течение примерно 1 минуты. Нажатием на любую кнопку можно прервать звуковой сигнал.
- Таймер можно аннулировать в любой момент.
- Для этого следует одновременно нажать на кнопки **"T1"** и **"T2"** или только на кнопку **"T1"** до появления на дисплее таймера двух нулей.
- После досрочного аннулирования таймера готовка в зоне нагрева продолжится с ранее заданным уровнем мощности.
- Таймер можно включать для одной зоны нагрева за раз.
Примечание: Если активировать таймер в то время, как зоны нагрева находятся на нулевом уровне мощности, примерно через минуту автоматически включается функция ключа **"B",** о которой сигнализирует загоревшийся светодиод **"B1"**. Чтобы отключить функцию и продолжить готовку, необходимо нажать на кнопку **"B"**.

Ограничение мощности:
Поверхность с 4 зонами нагрева оснащена системой ограничения мощности до 7200, 2800, 3500 или 6000 Ватт.
Выполните следующую процедуру настройки:
- Отсоедините и снова подсоедините прибор к бытовой электрической сети.
- В течение 30 секунд после подключения прибора к электрической сети нажмите на кнопку **"B".**
- Нажмите одновременно на кнопки **"E1+, E1-, E4+, E4-".**
- После звукового сигнала на дисплее таймера отобразится надпись **"Po"**, а на дисплеях **"E1"** и **"E4"** отобразится уровень мощности поверхности.
- С помощью кнопок **"E1-"** или **"E1+"** на дисплеях **"E1"** и **"E4"** можно поочередно вызывать все возможные уровни мощности, чтобы задать нужный.

Код:	**Максимальная мощность Ватт**
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

-После задания нужного уровня мощности нажмите одновременно на кнопки
"E1+, E1-, E4+, E4-" , чтобы установить новый уровень мощности и завершить операцию.
- Теперь варочная поверхность установлена на нужную мощность.

Примечание: В варочной поверхности с 3 зонами нагрева используйте кнопки **"E1+, E1-, E3+, E3-"**. После звукового сигнала на дисплее таймера отобразится надпись **"Po"**, а на дисплеях **"E1"** и **"E3"** отобразится уровень мощности поверхности.
С помощью кнопок **"E1-"** или **"E1+"** на дисплеях **"E1"** и **"E3"** можно поочередно вызывать все возможные уровни мощности, чтобы задать нужный.

Код:	**Максимальная мощность Ватт**
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Работа: Каждый раз при необходимости в увеличении уровня мощности какой-либо зоны нагрева, система автоматически рассчитывает общую мощность. При достижении максимального возможного уровня задаваемой мощности на дисплее конкретной зоны нагрева появляется буква **"r",** после чего автоматически устанавливается дозволенный уровень меньшей мощности. Можно использовать одновременно несколько зон нагрева, следя за тем, чтобы их суммарная мощность не превышала дозволенную.

Функция ключа (рис.2B - рис.3B):
Во избежание использования варочной поверхности детьми или лицами, требующими отдельного надзора, можно заблокировать все функции путем нажатия на кнопку ключа **"B".**
- Чтобы задействовать или отменить функцию ключа, нажмите на кнопку **"B"** на две секунды. О задействованной функции сигнализирует горящий индикатор **"B1".**
- На включенной варочной поверхности с задействованной функцией ключа кнопка, **"A"** будет работать все равно.
- Если отключить варочную поверхность с задействованной функцией ключа, При следующем включении поверхности функция ключа будет снова активной, поэтому ее нужно будет отключить **"B".**
- Функцию ключа можно задействовать также и на выключенной поверхности с помощью кнопки **"B".**
- Функция ключа **"B"** автоматически будет активирована в случае отключения электрического питания, поэтому для работы варочной поверхности ее следует предварительно отключить.

Booster (рис.2 - рис.3):
В зависимости от модели прибор может оснащаться системой **"Booster"**, которая позволяет ускорить время готовки, применяя повышенную мощность в определенный промежуток времени.
Зоны нагрева, в которых может использоваться такая функция, имеют надпись **"Booster".**
Чтобы задействовать эту функцию, установите 9-й уровень мощности, затем нажмите на кнопку "+". На дисплее отобразится буква **"P".**
При повторном нажатии на кнопку "+" в период работы функции Раздается звуковой сигнал, указывающий на ошибку.
Такая функция длится приблизительно 10 минут, по истечении которых готовка продолжится на 9-м уровне мощности.
Функцию **"Booster"** можно активировать для всех зон нагрева.

Чтобы досрочно прервать функцию **"Booster"** (она длится приблизительно 10 минут), выберите нужную зону нагрева и нажмите на кнопку "-", дальше готовка продолжится на нужном уровне мощности.
Все эти операции сопровождаются звуковым сигналом.

O.S.D. (Overflow Safety Device- Устройство защиты от переполнения) (Рис.2 - Рис.3):
Варочная панель оснащена системой безопасности, которая выключает все конфорки, переводя в положение **OFF** и включая **предохранительный замок** в присутствии жидкостей или других предметов на зоне управления.
Варочная панель автоматически выключается.

Магнитный датчик (рис.2 - рис.3):
Поверхность оснащена датчиком пеленгатором кастрюль. Поэтому в случае отсутствующей или несоответствующей кастрюли на дисплее по очереди отображается символ **"U"** И заданный уровень мощности.

• Уход (Рис.6):
Удалите остатки пищи и брызги жира с поверхности панели, для этого пользуйтесь скребком, поставляемым по заказу. Хорошо очистите зону нагрева с помощью SIDOL, STAHLFIX или аналогичных средств и тряпки для уборки, затем прополощите водой и вытрите чистой салфеткой. Специальным скребком (по отдельному заказу) можно легко и моментально удалить с нагреваемого участка остатки алюминиевой фольги и пластика, которые случайно попали на зону нагрева и расплавились, или остатки сахара и продуктов с высоким содержанием сахара. Это поможет избежать повреждения термопанели. Ни в коем случае нельзя пользоваться абразивными губками или едкими химическими чистящими средствами, например, аэрозолями для чистки духовки или пятновыводителями.

ФИРМА НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УШЕРБ, ВЫЗВАННЫЙ НЕСОБЛЮДЕНИЕМ ВЫШЕПРИВЕДЕННЫХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ.

ЗАГАЛЬНІ ЗАУВАЖЕННЯ

Уважно прочитайте вміст даного буклету, у якому надані важливі вказівки, що стосуються безпеки установки, використання і обслуговування. Зберігайте буклет для будь-якої можливої подальшої консультації. Всі дії, що відносяться до установки (електричні з'єднання) мають здійснюватися тільки кваліфікованим персоналом у відповідності до діючих норм.

1.1Принципи індукції
Індукційна технологія приготування базується на фізичному явищі магнітної індукції.
Основна характеристика цієї технології полягає у безпосередній передачі енергії від генератора на каструлю (на відміну від традиційних варильних поверхонь, див. мал.1).

1.2 Переваги
У порівнянні з електричними варильними поверхнями ваша індукційна панель:
- Безпечніша: скляна поверхня нагрівається менше
- Швидша: менший час нагріву продуктів.
- Точніша: варильна панель негайно реагує на команди
- Ефективніша: 90% вживаної енергії перетворюється на тепло.
Більш того, відразу ж після зняття каструлі з панелі припиняється подача тепла, запобігаючи непотрібним витратам.
Системою автоматично розпізнається діаметр кожної каструлі, щоб застосувати відповідний рівень потужності.
Це дозволяє використовувати каструлі різних розмірів за умови не перевищення діаметру на 10% або зменшення на 40% відповідно до сериграфічної схеми на варильній панелі (мал.4B).
Увага: якщо діаметр використовуваної каструлі є менший за 40% відповідно до сериграфічної схеми на варильній панелі, зона приготування може не увімкнутися.

1.3 Посуд для приготування мал.4
Під час індукційного приготування для генерації тепла застосовується магнетизм. Тобто, посуд має бути виготовлений з матеріалів, які містять залізо. Ви можете перевірити матеріали вашого посуду за допомогою простого магніту.

Важливо:
Щоб не ушкодити непоправно варильну поверхню, забороняється застосовувати:
- посуд з нерівним дном.
- металевий посуд з емальованим дном
- посуд з шорстким дном, який може пошкрябати поверхню варильної панелі.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Даний пристрій не призначений для використання дітьми або недієздатними особами.
Стежте, щоб діти не грали з пристроєм.
Для осіб що носять кардіостимулятори і активні прилади, перед використанням індукційної поверхні важливо перевірити, що даний стимулятор є сумісним з пристроєм.
Перед підключенням моделі до мережі електроживлення:
- перевірте заводську табличку з даними (розташовану позаду приладу), щоб переконатися, що напруга і потужність відповідають напрузі і потужності в мережі , а сполучне гніздо їм підходить У випадку сумнівів проконсультуйтеся з кваліфікованим електриком.

Увага
- не можна залишати металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки або кришки на робочій поверхні, так як вони можуть розігріватися.
- Після використання, вимкніть робочу поверхню за допомогою її блоку управління, не сподіваючись на автоматичну роботу чутливого елемента, що реагує на наявність посуду.
- уникайте збігання рідини, тому під час кип'ятіння або нагріву рідин, зменшуйте подачу тепла.
- не залишайте включені нагрівальні елементи з порожніми каструлями та сковородами або взагалі без посуду.
- по закінченню приготування їжі, вимкніть відповідну зону за допомогою команди, яка вказана нижче.
- для приготування їжі ніколи не використовуйте алюмінієву фольгу, або продукти упаковані безпосередньо у неї. Алюміній може розплавитися та безповоротно пошкодити Ваш пристрій.
- Ніколи не розігрівайте консервних банок із жерсті з продуктами харчування не відкривши їх попередньо: може вибухнути! Це попередження стосується всіх інших робочих поверхонь для приготування їжі.
-Підвищена потужність, наприклад, функція Booster, не може використовуватися для нагріву деяких рідких речовин (олії для фритюру, тощо). Надмірний нагрів може бути небезпечний. У таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність.
- Ємності слід встановлювати безпосередньо на варильну поверхню і обов'язково по центру. Ні в якому разі не вставляйте сторонні предмети між каструлею і варильною поверхнею.
- У ситуаціях підвищеної температури прилад автоматично зменшує потужність в зонах нагріву.

УВАГА: Забороняється користуватися паровим очисником.
УВАГА: Якщо в поверхні з'явилася тріщина, вимкніть пристрій, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
УВАГА: неможливо увімкнення приладу за допомогою пульта ДК або з дистанційного таймера.

Даний пристрій маркований у відповідності до Європейської Директиви 2002/96/EC, Електричне та електронне обладнання, що підлягає утилізації (WEEE). Пересвідчившись самому, що продукт утилізується належним чином, споживач також робить свій внесок щодо попередження потенційних негативних наслідків для довкілля та здоров'я людини.


Символ на виробі або супровідній документації означає, що до даного продукту не можуть застосовуватися норми як до побутових відходів, але він має бути доставлений у відповідний пункт для збору для утилізації електричної та електронної апаратури.

Керуйтеся відповідними місцевими нормами щодо утилізації відпрацьованих матеріалів. Для подальшої інформації про обробку, відновлення й рециклювання цього виробу, зверніться до відповідного місцевого відділу, служби по збиранню побутових відпрацьованих матеріалів або торговельної точки, де був придбаний даний виріб.

ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВКИ

Дані інструкції з установки призначені для кваліфікованого спеціаліста з монтажу і виконують функцію посібника з установки, регулювання та обслуговування у відповідності з законами та діючими нормами.

РОЗМІЩЕННЯ (Мал.3):
Даний електропобутовий прилад створений так, щоб його можна було вбудувати у робочу поверхню, як показано на відповідному малюнку.
Розмістіть герметизуючу мастику, що входить до комплекту постачання, вздовж внутрішнього периметру поверхні для приготування їж та приклейте її в отвір для вбудування (розмір розрізу Мал.3B).
Зафіксуйте електроприлад на робочій поверхні за допомогою 4 стійок, повертаючи його згідно товщині самої поверхні (Мал. 3A).
Якщо нижня частина пристрою після установки має нормальний доступ, необхідно встановити розділювальну панель **G** (мал.6А), з урахуванням зазначених відстаней (Мал. 6В).
Якщо пристрій встановлюється над духовкою, в панелі немає потреби (Мал. 7А - 7В)

УВАГА: якщо духовка розміщена під індукційною поверхнею, бажано, щоб вона мала вентилятор охолоджування.
Не користуйтеся індукційною поверхнею, коли працює **ПІРОЛІТИЧНЕ** очищення.

УВАГА: для забезпечення належної циркуляції свіжого повітря необхідно дотримуватися мінімальної відстані у **40 мм** між модулем та будь-яким пристроєм, встановленим нижче індукційної поверхні (Мал.7**B**). У будь-якому випадку необхідно забезпечити адекватну вентиляцію.
Щоб забезпечити циркуляцію свіжого повітря, необхідно мати отвори у кухонних меблях (мал.6**A** -7**A**), у відповідності до розмірів, вказаних на Мал.6**B** - 7**B.**

ЕЛЕКТРИЧНІ З'ЄДНАННЯ (Мал.2B)
Перед виконанням електричних з'єднань треба пересвідчитися, що:
- електричний кабель для заземлення є на 2 см довшим за інші кабелі;
- характеристики установки є такими, що відповідають даним в заводській табличці на нижній частині робочої поверхні;
- установка забезпечена ефективним заземленням, у відповідності до всіх норм та діючих законів.

Заземлення є обов'язковим згідно законодавства.
Якщо електропобутовий прилад не оснащений шнуром, використовуйте тип:
"**H05V2V2-F"** для потужності до 6400 Вт, перетин проводу має бути не меншим за 2.5 мм2 , а для більшої потужності він має становити 4 мм2
Слідкуйте, щоб температура шнуру, в будь-якій його частині, не досягала б температури на 50°C вище за температуру навколишнього середовища. Прилад потребує під'єднання до електричної мережі, здійсніть його через двополюсний вимикач з мінімальною відстанню у 3 мм між контактами, який розрахований на навантаження, вказане в заводській табличці і який відповідає всім діючим нормам (провідник заземлення жовтий/зелений не може перериватися перемикачем).
Закінчивши установку обладнання, переконайтеся, що двополюсний вимикач залишається доступним.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ І ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

• Використання (Мал.2):
A =Кнопка **ON/OFF**
B =Кнопка **Ключ**
B1=Індикатор **ON/OFF** кнопки ключ
C =Кнопка "-"
D=Кнопка "+"
E =Кнопка для вибору зони готування
L =Дисплей.

Увімкнення варильної поверхні:
-Переконайтеся в тому, що світлодіод "B1" вимкнений, в іншому разі вимкніть його за допомогою кнопки ключа "B" (притримати приблизно 2 секунди).
-Після цих дій натисніть на кнопку "A".
-Пролунає звуковий сигнал, після чого на всіх дисплеях **"L"**на кілька секунд з'являться десяткові крапки **"•"**. Якщо в цей проміжок часу не будуть виконані ніякі дії, варильна поверхня вимкнеться.

Увімкнення зон готування:
-Доступ у зону готування забезпечується за допомогою однієї з кнопок "E".
- Виберіть бажаний рівень потужності за допомогою кнопок "+" або "-".
- Якщо під час відображення нуля на дисплеї натиснути на кнопку "-", встановлюється відразу 9-й рівень потужності.
На дисплеї з'являться відповідні номери; більш інтенсивно горять ті, які відповідають зоні нагріву, і слабше - всі інші.
- Якщо протягом наступних 10 секунд не будуть виконані ніякі дії, дисплей прийме звичайний вигляд.
Варильна поверхня продовжить свою звичайну роботу.
- Якщо рівень потужності встановлено на нуль, варильна поверхня вимикається.

Вимкнення зон готування:
-Виберіть зону нагріву кнопкою **"E "**. На дисплеї з'являться відповідні номери; більш інтенсивно горять ті, які відповідають зоні нагріву, і слабше - всі інші.
- При одночасному натисканні на кнопки "+" і "-" або натисканні тільки на кнопку "-" можна встановити рівень потужності на нуль.
- Всі операції супроводжуються звуковим сигналом.
- Якщо при вимкненні **(OFF)** зони нагріву **"E"** температура скляної поверхні перевищує 50 °, на дисплеї **"L"**цієї зони з'явиться світлова сигналізація у вигляді букви **"H"**.

Увага:
Щоб уникнути пошкоджень електронних схем, поверхню оснащено системою захисту проти перегріву. У випадках тривалого готування на високих рівнях потужності панель може тимчасово вимкнути одну або кілька зон нагріву до тих пір, поки температура не повернеться в задані межі. На дисплеї тимчасово виключеної зони нагріву відображаються по черзі **"C "** і рівень потужності. Як тільки температура повернеться в задані межі, літера **"C"** почне блимати.

Обмеження потужності:
Поверхня з 4 зонами нагріву оснащена системою обмеження потужності до 7200, 2800, 3500 або 6000 Ватт.
Виконайте наступну процедуру налаштування:
- Відключіть та підключіть прилад до побутової електричної мережі.
- Протягом 30 секунд після підключення до електричної мережі, натисніть на кнопку **"B".**
- Натисніть одночасно на кнопки **"E1" і "E3".**
- Після звукового сигналу на дисплеях **"E2"** і **"E3"** відобразиться рівень потужності поверхні.
- За допомогою кнопок "+" або "- " на дисплеях **"E2"** і **"E3"** можна по черзі викликати всі можливі рівні потужності, щоб задати потрібний.

Код:	Максимальна потужність Ватт
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Після установки потрібної потужності натисніть одночасно на кнопки **"E1"** і **"E3"**, після чого відключіть кнопку ключа **"B"**.
- Варильна поверхня налаштована на потрібну потужність.
- Щоб знову змінити потужність, повторіть всю процедуру.
Примітка: У варильній поверхні з 3 зонами нагріву використовуйте кнопки **"E1"** і **"E2".** За допомогою кнопок "+" або "- " на дисплеях **"E2"** і **"E3"** можна по черзі викликати всі можливі рівні потужності, щоб задати потрібний.

Код:	Максимальна потужність Ватт
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Робота: Кожного разу при необхідності в збільшенні рівня потужності якої-небудь зони нагріву система автоматично розраховує загальну потужність. При досягненні максимального можливого рівня задається потужності на дисплеї конкретної зони нагріву з'являється буква **"r",** після чого автоматично встановлюється дозволений рівень меншої потужності. Можна використовувати одночасно кілька зон нагріву, стежачи за тим, щоб їх сумарна потужність не перевищувала дозволену.

• Використання (Мал.3):
A =Кнопка **ON/OFF**
B =Кнопка **Ключ**
B1=Індикатор **ON/OFF** кнопки ключ
E1 / E2 / E3 / E4 = Кнопка для вибору зони готування
E+ / E- = індикатор "+" и "-" зон нагріву
G = Світлодіод зони нагріву
T = Символ **Таймера**
T1 = Кнопка **Таймер "-"**
T2 = Кнопка **Таймер "+"**
O = Дисплей таймера
L = Дисплей.

Увімкнення варильної поверхні:
- Переконайтеся в тому, що світлодіод "B1" вимкнений, в іншому разі вимкніть його за допомогою кнопки ключа "B" (притримати приблизно 2 секунди).
- Після цих дій натисніть на кнопку "A".
- Пролунає звуковий сигнал, після чого на всіх дисплеях **"L"**на кілька секунд з'являться нулі. Якщо в цей проміжок часу не виконувати ніякі дії, варильна поверхня вимкнеться.

Увімкнення зон готування:
- Зону нагріву можна увімкнути натисненням на кнопку **"E +"** або **"E-"**.
- Кнопкою **"E-"** встановлюється відразу 9-й рівень потужності.
- Регулювання потрібного рівня потужності виконуйте за допомогою кнопок "+" або "-" конкретної зони нагріву.
- Якщо протягом наступних 10 секунд не виконувати ніякі дії, дисплей прийме звичайний вигляд. Варильна поверхня продовжить свою нормальну роботу.
- Якщо рівень потужності встановлено на нуль, варильна поверхня вимикається.

Вимкнення зон готування:
- Зону нагріву можна вимкнути одночасним натисканням на кнопки **"E +"** і **"E-"** або натисканням на кнопку **"E-"**, щоб задати нульовий рівень потужності.
- Кожна операція супроводжується звуковим сигналом.

Увага:
Щоб уникнути пошкоджень електронних схем, поверхню оснащено системою захисту проти перегріву. У випадках тривалого готування на високих рівнях потужності панель може тимчасово вимкнути одну або кілька зон нагріву до тих пір, поки температура не повернеться в задані межі. На дисплеї тимчасово виключеної зони нагріву відображаються по черзі **"C "** і рівень потужності. Як тільки температура повернеться в задані межі, літера **"C"** почне блимати.

Таймер (Мал.3T):
Завдяки цій функції можна задати час (від 1 до 99 хвилин) для автоматичного вимкнення обраної зони готування.
- Для активації натисніть на кнопку **"T1"** або **"T2"**.
- На дисплеї таймера з'являться два нулі.
- На дисплеї зони нагріву з'явиться миготливий символ **"t"**.
- Виберіть зону нагріву, для якої буде задано таймер, використовуючи кнопки **"E +"** або **"E-"**. Світлодіод біля дисплея необхідної зони нагріву почне блимати, якщо вона вимкнена і горіти постійним світлом, якщо вона увімкнена.
- Дисплей таймера почне блимати.
- Задайте час за допомогою кнопок **"T1"** або **"T2"** максимально до 99 хвилин.
- При натисненні на кнопку **"T1"** час встановлюється відразу на 99.
- Щоб швидко переглянути цифри, натисніть на кілька секунд на одну з двох кнопок **"T1"** або **"T2"**.
- Приблизно через 10 секунд після останніх виконаних дій обрані раніше світлодіод і дисплей таймера припинять блимати, і почнеться зворотний відлік часу. На останній хвилині відображаються також секунди, які залишилися.
- Після закінчення часу зона нагріву вимкнеться і одночасно з цим почне блимати дисплей таймер з двома нулями.
- Горіння світлодіода супроводжується звуковим сигналом протягом приблизно 1 хвилини. Натисканням на будь-яку кнопку можна перервати звуковий сигнал.
- Таймер можна анулювати в будь-який момент.

- Для цього слід одночасно натиснути на кнопки **"T1"** і **"T2"** або тільки на кнопку **"T1"** до появи на дисплеї таймера двох нулів.
- Після дострокового анулювання таймера готування в зоні нагріву продовжиться з раніше заданим рівнем потужності.
- Таймер можна включати для однієї зони нагріву за раз.
Примітка: Якщо активувати таймер в той час, як зони нагріву перебувають на нульовому рівні потужності, приблизно через хвилину автоматично вмикається функція ключа **"B"**, про яку сигналізує світлодіод **"B1"**. Щоб відключити функцію і продовжити приготування, необхідно натиснути на кнопку **"B"**.

Обмеження потужності:
Поверхня з 4 зонами нагріву оснащена системою обмеження потужності до 7200, 2800, 3500 або 6000 Ватт.
Виконайте наступну процедуру налаштування:
- Відключіть та підключіть прилад до побутової електричної мережі.
- Протягом 30 секунд після підключення приладу до електричної мережі натисніть на кнопку **"B"**.
- Натисніть одночасно на кнопки **"E1 +, E1-, E4 +, E4-"**.
- Після звукового сигналу на дисплеї відобразиться напис **"Po"**, а на дисплеях **"E1"** і **"E4"** відобразиться рівень потужності варильної поверхні.
- За допомогою кнопок **"E1-"** або **"E1 + "** на дисплеях **"E1"** і **"E4"** можна по черзі викликати всі можливі рівні потужності, щоб задати потрібний.

Код:	Максимальна потужність Ватт
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Після завдання потрібного рівня потужності натисніть одночасно на кнопки **"E1 +, E1-, E4 +, E4-"**, щоб встановити новий рівень потужності і завершити операцію.
- Тепер варильна поверхня встановлена на потрібну потужність.
Примітка: У варильної поверхні з 3 зонами нагріву використовуйте кнопки **"E1 +, E1-, E3 +, E3-"**. Після звукового сигналу на дисплеї відобразиться напис "Po", а на дисплеях **"E1"** і **"E3"** відобразиться рівень потужності поверхні.
За допомогою кнопок **"E1-"** або **"E1 + "** на дисплеях **"E1"** і **"E3"** можна по черзі викликати всі можливі рівні потужності, щоб задати потрібний.

Код:	Максимальна потужність Ватт
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Робота: Кожного разу при необхідності в збільшенні рівня потужності якої-небудь зони нагріву система автоматично розраховує загальну потужність. При досягненні максимального можливого рівня потужності на дисплеї конкретної зони нагріву з'являється буква **"r"**, після чого автоматично встановлюється дозволений рівень меншої потужності. Можна використовувати одночасно кілька зон нагріву, стежачи за тим, щоб їх сумарна потужність не перевищувала дозволену.

Функція ключа (ріс.2B - ріс.3B):
Щоб уникнути використання варильної поверхні дітьми або особами, які вимагають окремого нагляду, можна заблокувати всі функції шляхом натискання на кнопку ключа **"B"**.
- Щоб задіяти або скасувати функцію ключа, натисніть на кнопку **"B"** на дві секунди. Про задіяну функцію сигналізує увімкнений індикатор **"B1"**.
- На увімкненій варильній поверхні з задіяною функцією ключа кнопка **"A"** буде працювати все одно.
- Якщо відключити варильну поверхню з задіяною функцією ключа, при наступному увімкненні поверхні функція ключа **"B"** буде знову активною, тому її потрібно буде вимкнути.
- Функцію ключа можна задіяти також і на вимкненій поверхні за допомогою кнопки **"B"**.
- Функція ключа **"B"**автоматично активується в разі відключення електричного живлення, тому для роботи варильної поверхні її слід попередньо відключити.

Booster (мал.2 - мал.3):
Залежно від моделі прилад може оснащуватися системою **"Booster"**, яка дозволяє прискорити час готування, застосовуючи підвищену потужність у певний проміжок часу.
Зони нагріву, в яких може використовуватися така функція, мають напис **"Booster"**.
Щоб задіяти цю функцію, встановіть 9-й рівень потужності, потім натисніть на кнопку "+". На дисплеї відобразиться буква **"P "**.
При повторному натисненні на кнопку "+" під час роботи функції лунає звуковий сигнал, який вказує на помилку.
Така функція триває приблизно 10 хвилин, після закінчення яких готування продовжиться на 9-му рівні потужності.
Функцію **"Booster"** можна активувати для всіх зон нагріву.
Щоб достроково перервати функцію **"Booster"** (вона триває приблизно 10 хвилин), виберіть потрібну зону нагріву і натисніть на кнопку "-", далі готовка продовжиться на потрібному рівні потужності.
Всі ці операції супроводжуються звуковим сигналом.

O.S.D. (Запобіжний пристрій проти переповнення) (Мал.2 - Мал.3):
Варильна поверхня оснащена системою безпеки, яка вимикає всі конфорки (в положення **OFF**) і блокує прилад (**safety lock**) в разі наявності рідин або сторонніх речей у зоні керування.
Варильна поверхня вимкнеться автоматично.

Магнітний датчик (мал.2 - мал.3):
Поверхня оснащена датчиком пеленгатором каструль. Тому в разі відсутньою або невідповідної каструлі на дисплеї по черзі відображається "*U*" та заданий рівень потужності.

Техобслуговування (Мал.6):
Забрати з поверхні залишки їжі і краплі олії за допомогою спеціального шкребка, що поставляється по запиті.
Зробити ретельне очищення ще теплою поверхні з використанням SIDOL, STAHLFI або схожих продуктів, і м'яких паперових серветок, після чого обполоскати її водою і протерти сухою тканиною.
Алюмінієва фольга, пластмаса або синтетичні матеріали, цукор або продовольчі продукти з високим його змістом

, плавляться на робочій поверхні і повинні бути негайно вилучені шкребком (опціонне постачання), поки поверхня ще тепла. Таким чином можна уникнути нанесення збитку поверхні плити.
Ні в якому разі не використовуйте абразивні мочалки або агресивні хімічні миючі засоби, такі як розпилювачі для плити або плямовивідники.

КОМПАНІЯ ЗНИМАЄ ІЗ СЕБЕ ВСЯКУ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА МОЖЛИВІ ЗБИТКИ, ВИКЛИКАНІ НЕДОТРИМАННЯМ ВИЩЕВКАЗАНИХ ПОПЕРЕДЖЕНЬ.

ZÁKLADNÍ ÚDAJE

Přečtěte si pozorně obsah tohoto návodu, protože je zdrojem důležitých pokynů týkajících se bezpečnosti instalace, použití a údržby. Návod uschovejte pro jakoukoli další konzultaci. Všechny operace související s instalací (elektrické zapojení) musí být provedeny specializovaným personálem v souladu s platnými normami.

1.1 Princip indukce
Indukční varný systém využívá fyzikální jev magnetické indukce.
Základní vlastností tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru na hrnec (na rozdíl od klasických varných desek - obr. 1).

1.2 Přednosti
v porovnání s elektrickými plotnami je vaše indukční plotna:
- Bezpečnější: nižší teplota na skleněném povrchu.
- Rychlejší: kratší doba ohřívání jídel.
- Přesnější: plotna okamžitě reaguje na vaše příkazy-
- Výkonnější: 90% absorbované energie se změní na teplo.
Kromě toho po odstranění hrnce z plotny se přenos tepla okamžitě přeruší, aby nedocházelo k zbytečnému rozptylu tepla.
Systém automaticky rozezná též průměr každého jednotlivého hrnce, a následně zvolí pro každý rozměr odpovídající výkon.
Toto umožňuje použití hrnců rozličných velikostí, jejich průměr však nesmí být větší než 10% anebo menší než 40% vzhledem k serigrafii vyznačené na varné plotně (obr.4B).
Pozor: pokud používáte hrnec o průměru menším než 40% vzhledem k serigrafii na skle, může se stát, že se varná zóna nezapne.

1.3 Nádoby pro vaření obr.4
Indukční vaření využívá magnetismus pro vyvíjení tepla. Nádoby proto musejí obsahovat železo. Můžete zkontrolovat, je-li nádoba magnetická jednoduchým přiložením magnetu.

Důležité:
Aby jste se vyhnuli permanentnímu poškození povrchu plotny, nepoužívejte:
- nádoby, které nemají perfektně rovné dno.
- kovové nádoby se smaltovaným dnem.
- nepoužívejte nádoby, které mají drsný spodek, aby nedošlo k poškrábání povrchu plotny.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento přístroj nesmějí používat děti anebo osoby se sníženou způsobilostí.
Dávejte pozor, aby si děti s přístrojem nehrály.
Je důležité, aby se osoby, které jsou nosiči stimulátorů anebo jiných aktivních zařízení ještě před použitím indukční plotny ujistili, že jejich stimulátor je s přístrojem kompatibilní.

Před zapojením přístroje do elektrické sítě:
- zkontrolujte štítek s údaji (umístěn na spodní části přístroje), aby jste se ujistili, že napětí a výkon odpovídají vaší síti a zásuvka je vhodná pro zapojení. V případě pochybností konzultujte kvalifikovaného elektrikáře.

Důležité
- kovové předměty jako nože, vidličky, lžičky nebo pokličky nenechávejte na povrchu varné plochy, protože se můžou zahřát.
- Po použití varnou plochu vypněte příslušným ovládacím zařízením, nedůvěřujte senzoru zjišťování přítomnosti hrnců.
- vyhněte se unikání tekutin z hrnců, proto v případě vření nebo ohřívání tekutin snižte teplotu.
- nenechávejte zahřívací části zapnuté s prázdnými hrnci nebo panvicema, anebo bez jakýchkoliv nádob.
- po ukončení vaření vypněte příslušnou zónu pomocí ovládacího tlačítka popsaného následovně.
- nikdy nepoužívejte pro vaření hliníkovou fólii, ani nepokládejte potraviny zabalené v alobalu přímo na plotnu. Hliník by se mohl roztavit a okamžitě poškodit váš přístroj.
- Nikdy neohřívejte konzervu anebo plechovku s potravinami dřív, než jste ji otevřeli: mohla by vybuchnout! Toto upozornění platí pro všechny typy varných ploch.
- Použití vysokého výkonu jako je funkce Booster není vhodné pro ohřívání některých tekutin, jako například olej pro smažení. Nadměrná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech se doporučuje použít nižší výkonnostní stupeň.
- Nádoby se musejí pokládat přímo na varnou plochu a to do jejího středu. V žádném případě nevkládejte jiné předměty mezi nádobu a varnou plotnu.
- V případě vysokých teplot přístroj automaticky sníží stupeň výkonu ve varných zónách.

Upozornění: K čištění zařízení se nesmí používat parní čistič.
Upozornění: Když je povrch prasklý, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému zásahu elektrickým proudem.
Pozor: přístroj se nesmí uvádět do funkce pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/ES, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Tím, že se uživatel ujistí o správné likvidaci tohoto výrobku, přispívá k předcházení případným negativním následkům na životní prostředí a na zdraví.


Symbol na výrobku nebo na přiložené dokumentaci poukazuje na to, že se s tímto výrobkem nesmí zacházet jako s běžným domovním odpadem, ale musí se odeslat do vhodné sběrny určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zařízení se musíte zbavit v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu.Podrobnější informace o zacházení s tímto výrobkem, jeho opětovným použitím a recyklací můžete získat, když se obrátíte na příslušný místní úřad, sběrnou službu domovního odpadu nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili.

POKYNY PRO INSTALACI

Následující pokyny jsou určeny kvalifikovanému instalatéru a slouží jako návod pro instalaci, seřízení a údržbu v souladu s platnými zákony a předpisy.

Umístění (Obr.3)
Domácí elektrospotřebič je konstruován pro vestavění do pracovní plochy, jak je znázorněno na příslušném obrázku.

Pokryjte lepícím materiálem, který je v dotaci, celý obvod varné plochy a zasuňte ji do otvoru určeného pro její vestavění (rozměry na obr. 3B).
Zablokujte domácí elektrospotřebič na pracovní ploše pomocí 4 podpěr, jejich vhodným otáčením vzhledem k tloušťce samotné plochy (obr. 3A).
Pokud po instalaci přístroje zůstane přístup, k jeho spodní části, je zapotřebí namontovat separační panel **G** (Obr.6A) respektujíc uvedené vzdálenosti (Obr. 6B).
Pokud je přístroj namontován nad rourou, panel není potřebný (Obr. 7A - 7B).

Důležité: pokud je roura umístěná pod indukční plotnou, je lepší, je-li vybavena ochlazovacím ventilátorem.
Nepoužívejte indukční plotnu, zatímco probíhá **PYROLITICKÉ** čištění.

Pozor: aby cirkulovalo co možná nejvíc čerstvého vzduchu, musí být vzdálenost nejméně **40 mm** mezi modulem a jakýmkoliv jiným přístrojem nainstalovaným pod indukční plotnou (obr.7 B).V každém případě je zapotřebí zajistit dostatečnou ventilaci.
Pro zajištění dostatečného oběhu čerstvého vzduchu se na kuchyňském nábytku musejí nacházet otvory (obr.6A -7A), respektujíc uvedené kóty na obr.6B -7B

Elektrické zapojení (Obr.2**B**)
Před provedením elektrického zapojení se ujistěte, že:
- elektrický kabel uzemnění je o 2 cm delší než ostatní kabely;
- vlastnosti rozvodu odpovídají pokynům uvedeným na identifikačním štítku, který se nachází na spodní straně pracovní plochy.
- je rozvod vybaven funkčním uzemněním odpovídajícím platným normám a zákonným nařízením.

Uzemnění je povinné a tato povinnost vyplývá ze zákona.
V případě, že domácí elektrospotřebič není vybaven kabelem, použijte kabel typu:
"**H05V2V2-F"** pro výkon až do 6400 Wattů s minimálním průřezem vodičů 2.5 mm^2; pro vyšší výkony je třeba použít kabel s průřezem vodičů 4 mm^2.
Teplota nesmí v žádném místě přesáhnout hodnotu o 50°C vyšší, než je teplota prostředí.
Zařízení je určeno pro trvalé připojení k elektrické síti, a proto je třeba mezi spotřebič a elektrickou síť zapojit omnipolární vypínač s minimální vzdáleností kontaktů 3mm, vhodný pro zátěž uvedenou na štítku a odpovídající platným normám (žlutozelený zemnicí vodič nesmí být přerušen přepínačem).
Po ukončení instalace zařízení musí být omnipolární vypínač snadno přístupný.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

• Použití (Obr.2):
A = Tlačítko **ON/OFF**
B = Tlačítko **Klíč**
B1 = Indikátor **ON/OFF** tlačítko klíč
C = Tlačítko "-"
D = Tlačítko "+"
E = Tlačítko pro volbu varné zóny
L = Displej.

Zapnutí varné plochy:
- Pro zapnutí přístroje zkontrolovat, je-li led "B1" vypnutý, jestli tomu tak není, vypnout jej působením na tlačítko klíč "B" po dobu zhruba 2 vteřin.
- Po provedení této operace zvolit tlačítko "A".
- Dojde k vydání akustického signálu "BIP" , pak se na všech displejích **"L"** objeví na několik vteřin desetinné tečky "**•**". Pokud nedojde k provedení žádné operace do vypršení tohoto intervalu, plotna se vypne.

Zapnutí varných zón:
- Je možné zapnout varnou zónu zvolením jednoho z tlačítek "E".
- Pro regulování požadovaného výkonu stiskněte tlačítka "+" nebo "-".
- V případě, že na displeji je zobrazena nula a zvolíte tlačítko "-" stupeň výkonu přejde přímo na 9. Displej zobrazí příslušné cifry; číslice vztahující se k příslušné zóně bude viditelná intenzivněji, zatímco ostatní budou vidět méně.
- Pokud zhruba po 10 vteřinách nedojde k provedení žádné operace, osvětlení displeje se vrátí k počátečnímu stavu. Plotna začne normální vaření.
- Je-li stupeň výkonu nastaven na nule, zóna vaření se vypne.

Vypnutí varných zón:
- Zvolte příslušnou zónu vaření tlačítkem **"E".** Displej zobrazí příslušné cifry; číslice vztahující se k příslušné zóně bude viditelná intenzivněji, zatímco ostatní budou vidět méně.
- Současným stisknutím tlačítek"+" a "-" nebo zvolením pouze tlačítka "-" je možné nastavit stupeň výkonu na nulu.
- Veškeré tyto operace jsou doprovázeny akustickým signálem "BIP".
- Když se varná plocha **"E"** uvede do pozice **OFF** a teplota skla je vyšší než zhruba 50°, na displeji **"L"** příslušné zóny se objeví signalizace s nastálo rozsvíceným písmenem "**H".**

Pozor:
Aby nedošlo ke škodám na elektrických obvodech, je varná plocha vybavena bezpečnostním systémem proti nadměrnému zahřátí. V situacích dlouhodobého vaření s vysokým stupněm výkonu může varná plocha dočasně vypnout jednu nebo více zapnutých zón, dokud teploty neklesnou na nastavené hodnoty. Na displeji dočasně vypnuté zóny se objeví **"C"** , které se alternuje se stupněm výkonu. Když se teploty vrátí do rozmezí limitů, objeví se písmeno **"C"** , které bliká.

Omezení výkonu:
Varná plocha, je-li vybavena 4 plotnami, má k dispozici systém pro omezení výkonu na 7200, 2800, 3500 nebo 6000 Watt. Je možné konfigurovat přístroj dodržením následujících operací:
- Odpojit a opětovně zapojit přístroj do domácí napájecí sítě.
- Zvolit tlačítko **"B"** do 30 vteřin od zapojení k domácí napájecí síti.
- Současně zvolit tlačítka **"E1"** a **"E3".**
- Po uslyšení akustického signálu **"BIP"** na displejích **"E2"** a **"E3" d**ojde k zobrazení stupně výkonu plochy.
- Použitím tlačítek "+" nebo "-" se na displejích **"E2"** a**"E3",** objeví v sekvenci veškeré možné stupně, na které je možné přístroj nastavit**.**

Kód:	Maximální výkon Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Když byl požadovaný výkon nastaven, zvolte současně tlačítka **"E1"** a **"E3"**, pak deaktivujte klíčové tlačítko **"B".**

- Varná plocha je konfigurována na požadovaný výkon.
- Pro změnu nového výkonu zopakovat celou proceduru.
Poznámka: Pokud je vaše varná plocha se 3 plotnami, použijte tlačítka **"E1"** a **"E2"**. Použitím tlačítek "+" nebo "-" se na displejích **"E2"** a **"E3"**, objeví v sekvenci veškeré možné stupně, na které je možné přístroj nastavit.

Kód:	Maximální výkon Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Fungování: Pokaždé, když chcete zvýšit stupeň výkonu jedné zóny, systém automaticky vypočítá celkový výkon. Když bude dosažen maximální povolený stupeň výkonu pro nastavení, na displeji příslušné zóny, která se nastavuje, se objeví písmeno **"r"** a pak se automaticky nastaví nižší povolený stupeň. Je možné použít více zón současně a udržovat příslušné stupně výkonu tak, že nedojde k překročení celkového povoleného výkonu.

• Použití (Obr.3):
A = Tlačítko **ON/OFF**
B = Tlačítko **Klíč**
B1 = Indikátor **ON/OFF** tlačítko klíč
E1 / E2 / E3 / E4 =Tlačítko pro volbu varné zóny
E+ / E- = indikátor "+" a "-" varných zón
G = Led varné zóny
T = Symbol **Timer**
T1 = Tlačítko **timer "-"**
T2 = Tlačítko **timer "+"**
O = Displej Timer
L = Displej.

Zapnutí varné plochy:
- Pro zapnutí přístroje zkontrolovat, je-li led "B1" vypnutý, jestli tomu tak není, vypnout jej působením na tlačítko klíč "B" po dobu zhruba 2 vteřin.
- Po provedení této operace zvolit tlačítko "A".
- Dojde k vydání akustického signálu "BIP" , pak se na všech displejích **"L"** objeví nuly. Pokud nedojde k provedení žádné operace do vypršení tohoto intervalu, plocha se vypne.

Zapnutí varných zón:
- Je možné zapnout varnou zónu zvolením jednoho z tlačítek **"E+"** anebo **"E-"**.
- Tlačítkem **"E-"** se stupeň výkonu nastaví přímo na 9.
- Pro regulaci požadovaného stupně výkonu zvolit tlačítka "+" nebo "-" příslušné zóny.
- Pokud zhruba po 10 vteřinách nedojde k provedení žádné operace, plotna bude pokračovat v normálním vaření.
- Je-li stupeň výkonu nastaven na nule, zóna vaření se vypne.
- Je možné vypnout varnou zónu zvolením současně tlačítek **"E+"** a **"E-"** anebo zvolením tlačítka **"E-"** a uvedením stupně výkonu na nulu.
- Každá operace je doprovázena akustickým signálem "BIP".

Pozor:
Aby nedošlo ke škodám na elektrických obvodech, je varná plocha vybavena bezpečnostním systémem proti nadměrnému zahřátí. V situacích dlouhodobého vaření s vysokým stupněm výkonu může varná plocha dočasně vypnout jednu nebo více zapnutých zón, dokud teploty neklesnou na nastavené hodnoty. Na displeji dočasně vypnuté zóny se objeví **"C"** , které se alternuje se stupněm výkonu. Když se teploty vrátí do rozmezí limitů, objeví se písmeno **"C"** , které bliká.

Timer (Obr.3T):
Tato funkce povoluje nastavit čas (od 1 do 99 minut) pro automatické vypnutí zvolené varné zóny.
- Pro aktivování stisknout tlačítko **"T1"** nebo **"T2"**.
- Na displeji Timer se objeví dvě nuly.
- Na displeji zón se objeví "t" , které bliká.
- Zvolte zónu, pro kterou chcete nastavit Timer, použitím tlačítek **"E+"** anebo **"E-"**. Led nacházející se v blízkosti displeje zón začne blikat, je-li zóna vypnutá; pokud je zóna zapnutá, led je rozsvícen nastálo.
- Displej Timer začne blikat.
- Regulujte dobu pomocí tlačítek **"T1"** nebo **"T2"** po nastavení maximálně do 99 minut.
- Stisknutím tlačítka **"T1"** se doba nastaví přímo na 99.
- Pokud chcete přehlížet rychlým způsobem zobrazená čísla, stiskněte na několik vteřin jedno ze dvou tlačítek **"T1"** nebo **"T2".**
- Zhruba po 10 vteřinách od poslední operace led a displej předtím zvoleného Timeru přestanou blikat a začne se odčítání od konce. Během poslední minuty se budou zobrazovat i zbylé vteřiny.
- Po vypršení doby se varná plocha vypne a současně začne blikat displej Timer, zobrazujíc dvě nuly.
- Led příslušné varné zóny bude doprovázen akustickým signálem "BIP" po dobu asi 1 minuty. Stisknutím kteréhokoliv tlačítka akustický signál přestane bzučet.
- Timer může být vynulován v kterémkoliv momentu.
- Současným stisknutím tlačítek **"T1"** a **"T2"**nebo zvolením pouze tlačítka **"T1"** až dokud displej Timer nezobrazí dvě nuly.
- Vynulováním Timeru před vypršením doby bude varná zóna pokračovat ve vaření podle předtím nastaveného stupně.
- Timer může být aktivován pouze pro jednu zónu po každé.
Poznámka: Pokud se Timer aktivuje v zónách se stupněm nula, asi po jedné minutě dojde automaticky k aktivaci funkce klíč **"B"** , která bude signalizována rozsvícením diody led**"B1"**. Je zapotřebí stisknout tlačítko **"B"** pro deaktivaci funkce a pokračování vaření.

Omezení výkonu:
Varná plocha, je-li vybavena 4 plotnami, má k dispozici systém pro omezení výkonu na 7200, 2800, 3500 nebo 6000 Watt.
Je možné konfigurovat přístroj dodržením následujících operací:
- Odpojit a opětovně zapojit přístroj do domácí napájecí sítě.
- Zvolit tlačítko **"B"** do 30 vteřin od zapojení k domácí napájecí síti.
- Při vypnuté varné ploše zvolit současně tlačítka "**E1+, E1-, E4+, E4-".**
- Po akustickém signálu "BIP", se na displeji Timer objeví znaky **"Po"**, zatímco na displejích **"E1"** a **"E4"** se objeví daný výkon plochy.
- Stisknout tlačítka **"E1-"** anebo **"E1+"**, se na displejích **"E1"** a **"E4"** objeví v sekvenci veškeré možné stupně, na které je možné přístroj nastavit.

Kód:	Maximální výkon Watt
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W

6 0	6000 W

-Když byl požadovaný výkon nastaven, zvolte současně tlačítka **"E1+, E1-, E4+, E4-"** pro zaregistrování nového stupně výkonu a dokončení operace.
- Varná plocha je konfigurována na požadovaný výkon.
Poznámka: Pokud je varná plocha konfigurována na 3 plotny použijte tlačítka **"E1+, E1-, E3+, E3-"**. Po akustickém signálu "BIP", se na displeji Timer objeví znaky **"Po"**, zatímco na displejích **"E1"** a **"E3"** se objeví daný výkon plochy. Stisknout tlačítka **"E1-"** anebo **"E1+"**, se na displejích **"E1"** a **"E3"** objeví v sekvenci veškeré možné stupně, na které je možné přístroj nastavit.

Kód:	Maximální výkon Watt
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Fungování: Pokaždé, když chcete zvýšit stupeň výkonu jedné zóny, systém automaticky vypočítá celkový výkon. Když bude dosažen maximální povolený stupeň výkonu pro nastavení, na displeji příslušné zóny, která se nastavuje, se objeví písmeno **"r"** a pak se automaticky nastaví nižší povolený stupeň. Je možné použít více zón současně a udržovat příslušné stupně výkonu tak, že celkový výkon nepřekročí povolenou hodnotu.

Funkce klíč (Obr.2B - Obr.3B):
Aby se zabránilo používání varné plochy dětem anebo osobám, které musejí být pod dohledem, je možné zablokovat veškeré funkce zvolením tlačítka klíč **"B".**
- Pro aktivaci anebo deaktivaci stiskněte tlačítko (B) po dobu zhruba dvou vteřin. Funkce je aktivní, když je indikátor **"B1"** rozsvícen.
- Je-li varná plocha zapnuta a funkce klíč aktivní, tlačítko **"A"** funguje normálně.
- V případě vypnutí varné plochy s funkcí klíč aktivní, bude při následujícím zapnutí varné plochy tlačítko rovněž aktivováno, proto deaktivujte funkci klíč **"B".**
- Je rovněž možné aktivovat funkci klíč, když je plocha vypnuta použitím tlačítka klíč **"B".**
- Funkce klíč **"B"** se automaticky aktivuje pokaždé, když dojde k odpojení napětí; proto pro použití plochy je nezbytné ji nejdřív deaktivovat.

Booster (Obr.2 - Obr.3):
V závislosti od modelu, který vlastníte, je přístroj vybaven systémem **"Booster"** , který povoluje urychlit dobu vaření aplikací vyššího výkonu jako je jmenovitý výkon, a to v předem stanoveném časovém rozpětí.
Varné zóny, které jsou vybaveny tímto systémem, jsou označeny nápisem **"Booster".**
Pro aktivování je nezbytné nastavit stupeň výkonu na 9, pak stisknout tlačítko "+". Na displeji se objeví písmeno **"P".**
Dojde-li opětovně ke stisknutí tlačítka "+" během doby, kdy je tato funkce aktivní, přístroj vydá akustický signál označující chybu.
Tato funkce bude trvat 10 minut, na konci doby bude vaření pokračovat na stupni 9**.**
"Booster" může být aktivován na všech zónách.
Pro přerušení funkce "Booster"před vypršením stanovené doby (zhruba 10 minut), zvolit požadovanou zónu a stisknout tlačítko "-", vaření bude pokračovat na požadovaném stupni výkonu.

Veškeré tyto operace jsou doprovázeny akustickým signálem "BIP".

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Obr.2 - Obr.3):
Varná plocha je vybavena bezpečnostním systémem, který uvádí všechny plotny do pozice **OFF** a zapne **safety lock** v přítomnosti tekutin anebo předmětů v ovládací zóně.
Varná plocha se automaticky vypne.

Magnetický snímač (Obr.2 - Obr.3):
Varná plocha je vybavena snímačem nádob, když jsou tyto odstraněny anebo nejsou vhodné, objeví se symbol **"U"** s nastaveným stupněm výkonu.

Údržba (Obr.6):
Případné zbytky potravy a kapky tuku setřete z povrchu varné desky pomocí speciální škrabky, která je dodávána na požádání.
Ohřívanou plochu očistěte co nejlépe za použití prostředků jako SIDOL, STAHLFIX nebo podobných výrobků a papírového hadříku, opláchněte vodou a osušte suchou hadrou.
Prostřednictvím speciální škrabky (na požádání) odstraňte z ohřevné plochy okamžitě zbytky hliníku a umělohmotného materiálu, který se tam bez povšimnutí rozpustil, nebo zbytky cukru, nebo potravin s vysokým obsahem cukru. Tímto způsobem se vyhnete jakémukoliv možnému poškození povrchu varné desky.
V žádném případě nesmíte používat drátěnky nebo dráždivé chemické prostředky, jako spray na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn.

VÝROBCE ODMÍTÁ JAKOUKOLIV ZODPOVĚDNOST ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ NEDODRŽENÍM UVEDENÝCH UPOZORNĚNÍ.

INFORMACJE OGÓLNE

Niniejszą instrukcję należy dokładnie przeczytać, zwracając szczególną uwagę na ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia. Instrukcję należy zachować, tak by można było z niej korzystać również w przyszłości. Wszystkie czynności związane z instalacją (podłączenie do instalacji elektrycznej) powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych techników, w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami.

1.1 ZJAWISKO INDUKCJI ELEKTROMAGNETYCZNEJ
Płyta indukcyjna działa przy wykorzystaniu zjawiska indukcji elektromagnetycznej. Podstawową cechą tej technologii jest, w przeciwieństwie do płyt tradycyjnych, bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do naczynia (patrz rys.1).

1.2 ZALETY
W porównaniu z płytami elektrycznymi płyty indukcyjne odznaczają się następującymi zaletami:
- Większe bezpieczeństwo: mniejsza temperatura powierzchni płyty.
- Szybkość: krótszy czas gotowania potraw.
- Większa precyzja: płyta natychmiast reaguje na zmianę ustawień.
- Większa sprawność: na ciepło zamieniane jest 90% pobieranej energii.
Ponadto, po zdjęciu naczynia z płyty grzejnej przekazywanie ciepła zostaje przerwane natychmiast, dzięki czemu unika się zbędnego rozpraszania ciepła.
System rozpoznaje automatycznie także różne średnice naczyń, dostosowując do każdej wielkości odpowiedni poziom mocy.
Umożliwia to stosowanie naczyń o różnych rozmiarach, pod warunkiem, że ich średnica nie będzie większa o 10% lub mniejsza o 40% procent w stosunku do serigrafii umieszczonej na płycie grzejnej (rys. 7B).
Uwaga: jeśli na płycie grzejnej zostanie umieszczone naczynie o średnicy mniejszej o 40% w stosunku do serigrafii na szkle, płyta może się nie włączyć.

1.3 NACZYNIA DO GOTOWANIA rys.7
W płytach indukcyjnych do wytwarzania ciepła używane jest pole magnetyczne. Dlatego naczynia powinny być wykonane z materiału zawierającego metale o właściwościach ferromagnetycznych. To, czy materiał ten ma właściwości magnetyczne, można sprawdzić za pomocą zwykłego magnesu.

Ważne uwagi:
Aby uniknąć trwałego uszkodzenia powierzchni płyty, nie należy używać:
- naczyń, których spód nie jest idealnie płaski;
- naczyń metalowych ze spodem emaliowanym;
- naczyń z chropowatym spodem, mogących powodować jej zarysowanie.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci lub osoby nie posiadające odpowiednich umiejętności.
Nie należy pozwalać dzieciom na bawienie się urządzeniem.
W przypadku osób z wszczepionym rozrusznikiem serca lub innym aktywnym implantem należy przed użyciem płyty indukcyjnej sprawdzić, czy nie zakłóca ona działania wszczepionych im urządzeń.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej:
– Należy sprawdzić jego tabliczkę znamionową (umieszczoną w dolnej części urządzenia). Należy upewnić się, czy napięcie i dopuszczalne natężenie prądu w sieci i w miejscu podłączenia urządzenia są odpowiednie dla napięcia zasilania i mocy urządzenia. W przypadku wątpliwości należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

WAŻNE
- Nie należy kłaść na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce czy łyżki, ponieważ płyta może je wówczas nagrzać.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płytę za pomocą przycisku — nie należy polegać w tym względzie jedynie na czujniku wykrywającym obecność naczynia.
- Należy unikać wylewania się na płytę płynów, dlatego przy ich podgrzewaniu lub gotowaniu konieczne jest zmniejszenie mocy grzania.
- Nie należy pozostawiać włączonych elementów grzewczych, gdy garnek lub patelnia są puste lub gdy na płycie nie stoją naczynia.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć odpowiednią strefę za pomocą opisanych niżej przycisków.
- Nie należy bezwzględnie używać do gotowania folii aluminiowej. Nie należy również kłaść na powierzchni płyty produktów w opakowaniach aluminiowych. W takim przypadku bowiem aluminium stopiłoby się, powodując nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.
- Nie należy podgrzewać zamkniętych puszek lub opakowań metalowych z żywnością — mogłoby to spowodować ich wybuch! Uwaga ta dotyczy wszystkich typów płyt grzewczych.
- Wysoka moc, taka jak w przypadku funkcji Booster, nie może być stosowana do nagrzewania niektórych płynów, takich jak np. olej do smażenia. Zbyt wysoka temperatura mogłaby być niebezpieczna. W takich przypadkach zalecamy stosowanie mocy o niższej wartości.
- Naczynia muszą być ustawione bezpośrednio na płycie grzewczej, należy także zadbać o to, aby były ustawione dokładnie na środku pola. Bezwzględnie nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów pomiędzy garnkiem a płytą grzewczą.
- W przypadku wysokich temperatur urządzenie automatycznie zmniejsza poziom mocy w strefach grzewczych.

UWAGA: Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parą.
UWAGA: Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
UWAGA: nie wolno włączać urządzenia przy pomocy zewnętrznego zegara lub osobnego urządzenia zdalnego sterowania.

Niniejsze urządzenie oznaczone jest zgodnie z dyrektywa europejska 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Upewniwszy się, że niniejszy produkt zostanie zutylizowany we właściwy sposób, użytkownik przyczynia się do ochrony przed potencjalnymi

konsekwencjami negatywnymi dla środowiska i zdrowia.


Symbol podany na produkcie lub na dokumentacji towarzyszącej mu wskazuje, że produktu ten nie powinien być traktowany jaki odpad domowy, lecz powinien być przekazany w stosownym punkcie zbiórki w celu odzyskania urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Pozbywać się go zgodnie z miejscowymi normami w zakresie utylizacji odpadów. Dla uzyskania dodatkowych informacji na temat traktowania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym biurem, służbą odpadów domowych lub ze sklepem, w którym produkt został zakupiony.

INSTRUKCJA INSTALACJI

Niniejsza instrukcja przeznaczona jest dla techników instalujących płyty. Opisuje instalację, regulację i konserwację urządzenia. Czynności te powinny być wykonywane przy zachowaniu obowiązujących przepisów.

USTAWIENIE (rys. 6)
Urządzenie jest przeznaczone do montażu w blacie kuchennym w sposób pokazany na rysunku.
Nałóż masę uszczelniającą na całym obwodzie płyty i włóż płytę w otwór (wymiary otworu podano na rys. 6B).
Przytwierdź urządzenie za pomocą 4 uchwytów, obracając je w zależności od grubości płyty (rys. 6A).
Jeśli po zainstalowaniu urządzenia jego dolna część jest nadal łatwo dostępna, należy zamontować płytę oddzielającą **G** (rys. 9A), zachowując odległości podane na rys. 9B.
Jeżeli urządzenie jest umieszczone nad piekarnikiem, płyta oddzielająca nie jest potrzebna (rys. 10A-10B).

WAŻNE: Jeżeli pod płytą znajduje się piekarnik, powinien on być wyposażony w wentylator chłodzący.
Nie należy używać płyty w czasie **PIROLITYCZNEGO** czyszczenia piekarnika.

UWAGA: Aby umożliwić jak najlepszą cyrkulację powietrza, pomiędzy płytą indukcyjną a umieszczonym pod nią urządzeniem należy zachować odległość co najmniej **40 mm** (rys. 10**B**). Należy przy tym zapewnić odpowiednią wentylację.
Meble kuchenne powinny mieć otwory (rys. 9**A**-10**A**) pozwalające na odpowiednią cyrkulację powietrza. Ich wymiary podano na rys. 9**B**-10**B.**

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ (rys. 2B-3B-4B-5B)
Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:
- przewód uziemienia jest dłuższy o 2 cm od pozostałych przewodów;
- parametry sieci elektrycznej odpowiadają parametrom urządzenia znajdującym się na tabliczce znamionowej znajdującej się na dolnej części płyty;
- sieć jest wyposażona w przewód uziemienia, zgodny z obowiązującymi przepisami.
Uziemienie jest wymagane przez obowiązujące przepisy.

Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel, należy zastosować typ:
„H05V2V2-F", dla mocy do 6400 Watt przekrój kabla musi wynosić co najmniej 2,5 mm^2, natomiast dla wyższych mocy - 4 mm^2.
W żadnym punkcie kabel nie powinien nagrzewać się do temperatury wyższej niż 50°C powyżej temperatury otoczenia.
Urządzenie ma być podłączone na stałe do sieci elektrycznej, dlatego należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy, w którym odległość pomiędzy stykami wynosi co najmniej 3 mm, odpowiedni dla mocy podanej na tabliczce znamionowej i zgodny z obowiązującymi przepisami (wyłącznik nie powinien rozłączać żółto-zielonego przewodu uziemienia).
Wyłącznik wielobiegunowy musi być umieszczony w taki sposób, aby po zainstalowaniu urządzenia był łatwo dostępny.

UŻYTKOWANIE I NAPRAWY

• Użycie (Rys.2):
A = Przycisk **ON/OFF**
B = Przycisk **Klucz**
B1 =Wskaźnik **ON/OFF** przycisku klucza
C = Przycisk "-"
D = Przycisk "+"
E =Przycisk wyboru strefy grzewczej
L = Wyświetlacz.

Włączenie płyty grzewczej:
-Aby włączyć urządzenie należy sprawdzić czy LED "B1" jest wyłączona, w przeciwnym wypadku wyłączyć ją za pomocą wciśnięcia przycisku klucza "B" przez około 2 sekundy.
-Wykonać tę czynność naciskając na przycisk "A".
-Włączy się sygnał dźwiękowy „BIP", a następnie na wszystkich wyświetlaczach **"L"** zostaną wyświetlone przez kilka sekund punkty dziesiętne "•". Jeżeli w tym czasie nie zostanie wykonana żadna czynność, płyta wyłączy się.

Włączenie stref grzewczych:
-Możliwe jest włączenie jednej strefy grzewczej naciskając na jeden z przycisków "E".
-Aby ustawić wybrany poziom mocy, należy posłużyć się przyciskami "+" lub "-".
-W przypadku gdy wyświetlacz pokaże zero i zostanie wciśnięty przycisk "-", poziom mocy ustawi się bezpośrednio na 9. Wyświetlacz pokaże odpowiednie wartości; natężenie wartości w wybranej strefie będzie wysokie, natomiast w pozostałych będzie małe.
-Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, natężenie na wyświetlaczach powróci do początkowego. Płyta będzie pracowała w normalnym trybie.
- Jeżeli poziom mocy jest ustawiony na zero, strefa grzewcza wyłącza się.

Wyłączenie stref grzewczych:
-Wybrać strefę grzewczą przyciskiem **"E".** Wyświetlacz pokaże odpowiednie wartości; natężenie wartości w wybranej strefie będzie wysokie, natomiast w pozostałych będzie małe.
- Naciskając równocześnie przyciski "+" i "-" lub wybierając tylko przycisk "-" można ustawić wartość zero dla poziomu mocy.
- Wszystkim czynnościom będzie towarzyszył sygnał dźwiękowy „BIP".
- W przypadku, gdy strefa grzewcza **"E"** zostaje ustawiona w pozycji **OFF** , a temperatura powierzchni szkła przewyższa 50°, na wyświetlaczu **"L"** danej strefy wyświetla się stałym światłem symbol **"H"**.

Uwaga:
Aby zabezpieczyć obwody elektroniczne przed uszkodzeniem, płyta została wyposażona w system zabezpieczający przed przegrzaniem. W przypadku długotrwałego stosowania wysokiego poziomu mocy płyta może na jakiś czas wyłączyć

jedną lub kilka włączonych stref grzewczych, do momentu przywrócenia ustawionych temperatur. Na wyświetlaczu czasowo wyłączonej strefy grzewczej pojawia się **"C"**, na przemian z poziomem mocy. Po przywróceniu temperatur do określonego przedziału, pojawia się migająca litera **"C"**.

Ograniczenie mocy
W przypadku płyty czteropalnikowej urządzenie jest wyposażone w system ograniczenia mocy do 7200, 2800, 3500 lub 6000 Watów.
Można skonfigurować płytę wykonując następujące czynności:
- Rozłączyć i ponownie podłączyć urządzenie do domowej sieci zasilania.
- Po około 30 sekundach od ponownego podłączenia do domowej sieci zasilania wcisnąć przycisk **"B".**
- Jednocześnie wcisnąć przyciski **"E1" i "E3"**
- Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego „BIP" na wyświetlaczach **"E2" i "E3"** pokazuje się poziom mocy dla płyty.
- Po naciśnięciu przycisków "+" lub "-" na wyświetlaczach **"E2"** i **"E3"**, pokażą się wszystkie dostępne poziomy, na jakie można ustawić płytę.

Kod:	Maksymalna moc w watach
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Pu ustawieniu wybranej mocy należy jednocześnie wcisnąć przyciski **"E1"** i **"E3"**, a następnie zwolnić przycisk klucza **"B".**
- Ustawiono dla płyty wybraną moc.
- Aby ponownie zmienić moc, należy powtórzyć całą procedurę.

Uwaga: Jeżeli mamy do czynienia z płytą trójpalnikową, należy posłużyć się przyciskami **"E1"** i **"E2"**. Po naciśnięciu przycisków "+" lub "-" na wyświetlaczach **"E2"** i **"E3"**, pokażą się wszystkie dostępne poziomy, na jakie można ustawić płytę.

Kod:	Maksymalna moc w watach
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Działanie: Każdorazowo, gdy chcemy zwiększyć poziom mocy dla danej strefy, system automatycznie oblicza moc całkowitą. Po osiągnięciu maksymalnego dopuszczalnego poziomu mocy dla bieżących ustawień na wyświetlaczu strefy, w której są wprowadzane zmiany, pojawia się litera **"r"**, a następnie automatycznie zostaje ustawiony niższy dopuszczalny poziom mocy. Istnieje możliwość korzystania z kilku stref jednocześnie, zachowując odpowiednie poziomy, jednak w taki sposób, aby całkowita wartość mocy nie przekroczyła dopuszczalnego poziomu.

• Użycie (Rys.3):
A = Przycisk **ON/OFF**
B = Przycisk **Klucz**
B1=Wskaźnik **ON/OFF** przycisku klucza
E1 / E2 / E3 / E4 = Przycisk wyboru strefy grzewczej
E+ / E- = wskaźnik "**+**" i "**-**" stref grzewczych
G = Kontrolka Led dla strefy grzewczej
T = Symbol **Zegara**
T1 = Przycisk **Zegara "-"**
T2 = Przycisk **Zegara "+"**
O = Wyświetlacz Zegara
L = Wyświetlacz.

Włączenie płyty grzewczej:
- Aby włączyć urządzenie należy sprawdzić czy LED "**B1**" jest wyłączona, w przeciwnym wypadku wyłączyć ją za pomocą wciśnięcia przycisku klucza "**B**" przez około 2 sekundy.
- Wykonać tę czynność naciskając na przycisk "**A**".
- Rozlega się sygnał dźwiękowy „BIP", a następnie na wszystkich wyświetlaczach **"L"** pojawiają się zera. Jeżeli w tym czasie nie zostanie wykonana żadna czynność, płyta wyłączy się.

Włączenie stref grzewczych:
- Strefa grzewcza może być włączona poprzez naciśnięcie jednego z przycisków **"E+"** lub **"E-"**.
- Po naciśnięciu przycisku **"E-"** poziom mocy zostanie ustalony od razu na 9.
- Aby ustawić poziom mocy, należy posługiwać się przyciskami "**+**" lub "**-**" dla wybranej strefy.
- Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, płyta będzie kontynuowała pracę w normalnym trybie.
- Jeżeli poziom mocy jest ustawiony na zero, strefa grzewcza wyłącza się.

Wyłączenie stref grzewczych:
- Strefę grzewczą można wyłączyć naciskając równocześnie przyciski **"E+"** i **"E-"** lub naciskając przycisk **"E-"** doprowadzając poziom mocy do zera.
- Wszystkim czynnościom towarzyszy sygnał dźwiękowy "BIP".

Uwaga:
Aby zabezpieczyć obwody elektroniczne przed uszkodzeniem, płyta została wyposażona w system zabezpieczający przed przegrzaniem. W przypadku długotrwałego stosowania wysokiego poziomu mocy płyta może na jakiś czas wyłączyć jedną lub kilka włączonych stref grzewczych, do momentu przywrócenia ustawionych temperatur. Na wyświetlaczu czasowo wyłączonej strefy grzewczej pojawia się **"C"**, na przemian z poziomem mocy. Po przywróceniu temperatur do określonego przedziału, pojawia się migająca litera **"C"**.

Zegar (Rys.3T):
Ta funkcja pozwala na ustawienie czasu (od 1 do 99 minut) automatycznego wyłączenia wybranej strefy grzewczej.
- Aby ją aktywować, należy nacisnąć przycisk **"T1"** lub **"T2"**.
- Na wyświetlaczu zegara pojawią się dwa zera.
- Na wyświetlaczu poszczególnych stref pojawia się migające **"t"**.
- Naciskając przyciski **"E+"** lub **"E-"** Należy wybrać strefę, dla której ma być wprowadzony zegar. Kontrolka LED znajdująca się przy wyświetlaczu stref zaczyna migać, gdy strefa jest wyłączona; gdy z kolei jest włączona kontrolka LED pali się stałym światłem.
- Wyświetlacz zegara zaczyna migać.
- Ustawić czas posługując się przyciskami **"T1"** lub **"T2"** (maksymalny czas to 99 minut).
- Po naciśnięciu klawisza **"T1"** automatycznie zostanie ustawiona wartość 99 minut.
- Jeżeli użytkownik chce przyspieszyć zmianę wartości, musi przytrzymać przez kilka sekund jeden z przycisków **"T1"** lub **"T2"**.
- Po około 10 sekundach od ostatniej czynności wybrana wcześniej kontrolka LED i wyświetlacz zegara kończą migać

i rozpoczyna się odliczanie. W czasie ostatniej minuty są wyświetlane sekundy pozostałe do zakończenia.
- Po upływie czasu strefa grzewcza wyłącza się i jednocześnie zaczyna migać wyświetlacz zegara pokazując dwa zera.
- Wraz z kontrolką LED dla danej strefy grzewczej przez około 1 minutę pozostanie aktywny także sygnał dźwiękowy „BIP". Po naciśnięciu dowolnego przycisku sygnał dźwiękowy wyłączy się.
- Zegar może być anulowany w dowolnym momencie.
- Należy nacisnąć jednocześnie przyciski **"T1"** i **"T2"** lub nacisnąć tylko przycisk **"T1"**, tak aby na wyświetlaczu zegara pokazały się dwa zera.
- Po anulowaniu zegara przed upływem czasu strefa kontynuuje gotowanie na wcześniej ustawionym poziomie.
- Zegar można aktywować tylko dla pojedynczej strefy.
Uwaga: Jeżeli zegar zostanie włączony dla stref grzewczych ustawionych na zero, po około minucie aktywuje się funkcja klucza **"B"**, sygnalizowana zaświeceniem sie kontrolki **"B1"**. Aby wyłączyć funkcję i kontynuować gotowanie, wystarczy nacisnąć przycisk **"B"**.

Ograniczenie mocy:
W przypadku płyty czteropalnikowej urządzenie jest wyposażone w system ograniczenia mocy do 7200, 2800, 3500 lub 6000 Watów.
Można skonfigurować płytę wykonując następujące czynności:
- Rozłączyć i ponownie podłączyć urządzenie do domowej sieci zasilania.
- Po około 30 sekundach od ponownego podłączenia do domowej sieci zasilania wcisnąć przycisk **"B".**
- Kiedy płyta jest wyłączona, należy jednocześnie nacisnąć przyciski **"E1+, E1-, E4+, E4-"**.
- Po sygnale dźwiękowym „BIP" na wyświetlaczu zegara pokazuje się napis "Po", natomiast na wyświetlaczach **"E1"** i **"E4"** pojawia się bieżąca moc płyty.
- Po naciśnięciu przycisków **"E1-"** lub **"E1+"**, na wyświetlaczach **"E1"** i **"E4"**, pokażą się kolejno wszystkie dostępne poziomy, na jakie można ustawić płytę.

Kod:	Maksymalna moc w watach
7 2	7200 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	6000 W

- Pu ustawieniu wybranej mocy należy jednocześnie wcisnąć przyciski **"E1+, E1-, E4+, E4-"**, aby ustawić nowy poziom mocy i zakończyć operację.
- Ustawiono dla płyty wybraną moc.
Uwaga: Jeżeli płyta jest skonfigurowana jako trzypalnikowa, należy użyć przycisków **"E1+, E1-, E3+, E3-"**. -Po sygnale dźwiękowym „BIP" na wyświetlaczu zegara pokazuje się napis "Po", natomiast na wyświetlaczach **"E1"** i **"E3"** pojawia się bieżąca moc płyty. Po naciśnięciu przycisków **"E1-"** lub **"E1+"**, na wyświetlaczach **"E1"** i **"E3"** pokażą się kolejno wszystkie dostępne poziomy, na jakie można ustawić płytę.

Kod:	Maksymalna moc w watach
7 2	5600 W
2 8	2800 W
3 5	3500 W
6 0	5600 W

Działanie: Każdorazowo, gdy chcemy zwiększyć poziom mocy dla danej strefy, system automatycznie oblicza moc całkowitą. Po osiągnięciu maksymalnego dopuszczalnego poziomu mocy dla bieżących ustawień na wyświetlaczu strefy, w której są wprowadzane zmiany, pojawia się litera **"r"**, a następnie automatycznie zostaje ustawiony niższy dopuszczalny poziom mocy. Istnieje możliwość korzystania z kilku stref jednocześnie zachowując odpowiednie poziomy, jednak w taki sposób, aby całkowita wartość mocy nie przekroczyła dopuszczalnego poziomu.

Funkcja klucza (rys.2B - Rys.3B):
Aby nie dopuścić, by płyta była obsługiwana przez dzieci lub osoby wymagające nadzoru, można zablokować wszystkie funkcje naciskając na przycisk klucza **"B".**
- Aby go aktywować lub wyłączyć, należy nacisnąć przycisk **"B"** i przytrzymać go przez ok. dwie sekundy. Funkcja jest aktywna, kiedy wskaźnik "**B1**" świeci się.
- Jeśli płyta kuchenna jest włączona i funkcja klucza jest aktywna, przycisk "A" działa bez zmian.
- W przypadku wyłączenia płyty z aktywną funkcją klucza, po jej ponownym włączeniu blokada jest wciąż aktywna, w związku z czym należy ją wyłączyć naciskając przycisk **"B".**
- Funkcja klucza może być aktywowana także, kiedy płyta jest wyłączona, wystarczy wcisnąć przycisk **"B".**
- Funkcja klucza **"B"** aktywuje się automatycznie za każdym razem po odcięciu dopływu zasilania, dlatego chcąc ponownie używać płytę, należy uprzednio wyłączyć blokadę.

Booster (generator pomocniczy) (rys.2 - Rys.3):
W zależności od posiadanego modelu, urządzeni może być wyposażone w system **"Booster"** umożliwiający przyspieszenie czasu gotowania, dzięki zastosowaniu przez określony czas mocy zwiększonej w stosunku do nominalnej.
Strefy grzewcze wyposażone w tę funkcję są oznakowane napisem **"Booster".**
Aby uruchomić tę funkcję, należy ustawić poziom mocy na 9, a następnie nacisnąć przycisk "**+**". Na wyświetlaczu pokaże się litera **"P".**
W przypadku ponownego wciśnięcia przycisku "**+**" w czasie, którym funkcja jest aktywna, rozlegnie się sygnał dźwiękowy sygnalizujący błąd.
Czas trwania funkcji wynosi ok. 10 minut, a po jej zakończeniu gotowanie będzie kontynuowane na poziomie 9.
Funkcję **"Booster"** można aktywować na wszystkich polach.
Aby przerwać funkcję **"Booster"** przed upływem ustalonego czasu (około 10 minut), należy wybrać odpowiednią strefę grzewczą i nacisnąć przycisk "-", gotowanie będzie kontynuowane na wybranym poziomie.
Wszystkim tym czynnościom będzie towarzyszył sygnał dźwiękowy „BIP".

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2 - Fig.3):
Keramikktoppen er utstyrt med et sikkerhetssystem som plasserer alle platene i posisjon for **OFF** og kobler inn **safety lock** når det finnes flytende væske eller gjenstander på kommandosonen.
Toppen slår seg automatisk av.

Czujnik magnetyczny (Rys.2 - Rys.3):
Płyta jest wyposażona w wykrywacz garnków. W przypadku gdy garnek zostanie zdjęty, lub jest niewłaściwy, pokazuje się symbol "*U*" na przemian z ustawionym poziomem mocy.

Konserwacja (Rys.6):
Pozostałości potraw i krople tłuszczu usuwa się z powierzchni

płyty przy pomocy specjalnego, dostarczanego na zamówienie skrobaka. Wyczyść jak najdokładniej powierzchnie grzewcze, używając produktów marki SIDOL, STAHLFIX lub podobnych oraz ręcznika papierowego, a następnie spłucz je wodą i wytrzyj do sucha czystą ściereczką. Kawałki folii aluminiowej i tworzyw sztucznych, które stopiły się na powierzchni płyty oraz resztki cukru lub potraw zawierających cukier należy jak najszybciej usuwać z powierzchni grzewczych (za pomocą skrobaka zamawianego oddzielnie). Można w ten sposób uniknąć uszkodzenia płyty. Do czyszczenia płyty nie wolno używać chropowatych gąbek lub silnych chemicznych środków czyszczących, takich jak aerozole do czyszczenia piekarnika lub środki do usuwania plam.

PRODUCENT URZĄDZENIA NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK SZKODY POWSTAŁE W WYNIKU NIEPRZESTRZEGANIA OGÓLNYCH NORM BEZPIECZEŃSTWA LUB NIESTOSOWANIA SIĘ DO WYMIENIONYCH WYŻEJ ZALECEŃ.

